

2018 Simonroth Cuvée MC

WEINGUT SCHNAITMANN - WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND



Bereits vom ersten Jahrgang 1997 dieses Ausnahmestoffs war ich Fanboy. Leider geraten der Merlot und Cabernet Franc in unseren Breitengraden häufig so grün und wässrig, dass bereits ihr Duft meinen Synapsen sagt: nicht trinken! Das liegt bei der Winzerschaft nicht selten an fehlender Erfahrung, dem falschen Boden und meistens zu hohen Erträgen, unfassbar schlechtem Holzeinsatz oder falschem Lesezeitpunkt. Es gibt keine Referenz und dementsprechend ist es nicht einfach das Optimum herauszuarbeiten. Fakt ist, hier kann man viel falsch machen, aber wenn richtig, dann schmecken diese Kraftprotze köstlich. Sicher spielt der warme 2018er-Jahrgang diesen Sorten in die Hände, aber Rainer findet den richtigen Ton. Hinter dem Namen Simonroth verbirgt sich die Toprange des Weingutes. Spontangärung, traditionelle Maischegärung und Mazeration. Eine Granate im Glas, dunkelfruchtig, wohl dimensionierter Holzeinsatz welcher der reifen, üppigen Beerenfrucht Platz zur Entfaltung lässt. Am Gaumen knackig, herb, köstliche Bitterkeit, Gewürze und wahrlich intensiv, mit einem kühlen und saftigen Finish. Macht richtig Spaß im Glas. Ihn jetzt oder in 10-15 Jahren trinken, ist in jedem Fall ein Erlebnis.

Rebsorte Cabernet Franc, Merlot	Region Württemberg	Restzucker 1,4 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Ausgewogen kontinental	Appellation Remstal	Säure 5,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Gipskeuper, Mergel	Anbau Bio, DE-ÖKO-022	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Burgunderglas	Abgefüllt durch Weingut Schnaitmann, 70734 Fellbach
Höhe über N.N. 290 - 320 Meter	Ausbau 18 Monate in 300L Fässern (80% Neuholz)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Erst über Umwege fand Rainer Schnaitmann den Pfad in die 15 Generationen zurückreichende Fellbacher Familientradition. Zunächst studierte er Architektur, dann folgten Stationen in Neuseeland und Südtirol. Im Jahr 1997 begann seine Reise in einer Scheune mit 3 Hektar. In 25 Jahren sind daraus 27 Hektar rund um das Remstal geworden. 2015 erfolgte die Biozertifizierung und seitdem erleben die Weine einen großen qualitativen Aufschwung. Ihm gelingt, woran andere scheitern: Er schaut über den Tellerrand hinaus und bleibt dennoch seiner Herkunft treu. Seine naturbelassenen Trollinger zeigen, was fernab der Uniformität möglich ist. Die Grau- und Spätburgunder gehören zur deutschen Spitze, sein Lemberger ist es.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.