

Simonroth Lemberger

| | |
|---------------|--|
| Region | Württemberg |
| Erzeuger | Weingut Rainer Schnaitmann - Württemberg |
| Alkoholgehalt | 13 % vol. |
| Rebsorte(n) | Lemberger |
| Bestell-Nr. | DWU012616 |

Spitzenwein aus dem Burgenland? Nein, aus Fellbach!

Tief, komplex und überaus elegant präsentiert sich der Simonroth Lemberger. Mit dem Simonroth Lemberger setzt Rainer Schnaitmann den Blinker und fährt heraus aus dem Windschatten der Burgenländer Blaufränkisch, denn es waren diese Weine, die in den letzten Jahren international für Furore gesorgt haben, denken Sie nur an die genialen Weine von Uwe Schiefer, Gernot Heinrich oder Moric. Mit seinem Lemberger aber zeigt Schnaitmann, dass man mit biologischer und aufwendiger Weinbergsarbeit, einer klaren Idee im Kopf und präziser Arbeit im Keller auch in Fellbach in dieser Liga spielt, in der Championsleague! Hier ist ein wunderbarer Lemberger entstanden, der feingliedrig ist, der Raffinement und Präzision mit Dichte und Tiefe zusammenbringt und nicht durch Zufall in Burgunderflaschen abgefüllt wurde. Es ist die burgundisch anmutende Eleganz und Transparenz und die mineralisch wirkende Lebendigkeit, die diesem Wein seine wahre Größe verleiht. Im Glas leuchtet der Simonroth transparent rubinrot und öffnet sich fast zart und schüchtern mit Noten von Walderdbeeren und Veilchen, Wacholder, Thymian und zermahlenem Stein, bevor die ersten Zwetschgen, ein wenig Holunder und Schlehe hervorlugen. All das braucht ein wenig Zeit, um sich zu zeigen, oder auch eine Karaffe, wenn es etwas schneller gehen soll. Der Simonroth ist noch jung und ganz sicher für eine längere Reifezeit angelegt, auch wenn er jetzt schon großen Spaß macht – im Duft sowieso, wo zu all den fruchtigen und an Waldbeeren erinnernden Aromen auch ein paar orientalische Noten hinzukommen. Vom Holz – oftmals ein



Kontrollstelle: DE-ÖKO-022



Kennzeichen württembergischer Lemberger – findet man übrigens hier kaum eine Spur. Rainer zieht es vor, den Wein in gebrauchten Barriques und Tonneaux auszubauen. Dafür aber vergärt er den Wein mit ganzen Trauben und liest sie zu einem so perfekten Zeitpunkt, dass die Säure reif und präsent ist. Der Wein besitzt eine wunderbare Struktur, viel Kraft und ein feines, elegantes Tannin, das den Lemberger in ein langes, von lebendiger Mineralität geprägtes Finale trägt. Welch grandioser Lemberger ist Rainer hier gelungen, bereits jetzt und auch in einigen Jahren, wenn der Simonroth sein ganzes Potential ausschöpfen wird. Hervorragend!

Trinkempfehlung: Trinkreif jetzt aus der Karaffe, bis 2028

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | 20 mg/l |
| Restzucker | 2.2 g/l | Schwefelige Säure (gesamt) | 44 mg/l |
| Gesamtsäure | 5.1 g/l | Analysedatum | 06.03.2018 |

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333