

## Spätburgunder „Simonroth“ trocken

Region	Württemberg
Erzeuger	Weingut Rainer Schnaitmann - Württemberg
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	DWU011419

### Formidable Finesse made in Fellbach!

Wenn es in Württemberg einen Meister aller Klassen gibt, dann ist es Rainer Schnaitmann. Vom einfachen Schoppenwein, wie dem Trollinger „Anders“, bis hin zu den Großen Gewächsen entstehen Weine, die in ihrer Klasse immer höchstes Niveau erreichen und gleichzeitig einen unverwechselbaren Charakter bieten. Eines haben sie alle gemeinsam: Man möchte die Weine trinken, weil sie so viel Trinkfreude bereiten. Da macht auch der „Simonroth“-Spätburgunder von 2019 keine Ausnahme. Die Serie „Simonroth“ begleitet Rainer Schnaitmann seit seinem ersten Jahrgang 1997. Der Name leitet sich von einem am Fuß des Kappelbergs gegründeten Weiler namens „Immosrod“ ab, der den angrenzenden Weinbergen seinen Namen gab. Bei Schnaitmann sind das Weine, die aus Ersten und Großen Lagen stammen, aber meist aus verschiedenen Weinbergen. In Falle des Spätburgunders nutzt Schnaitmann normalerweise fünf verschiedene Parzellen aus dem Fellbacher Lämmeler, die von buntem Mergel und Schilfsandstein geprägt sind. Nach der Lese des biologisch-zertifizierten Leseguts bei rund 30 Hektoliter pro Hektar Ertrag wurde der Spätburgunder mit 80 % ganzen Trauben spontan bis 1,8 Gramm Restzucker bei 5 Gramm Säure vergoren. Ausgebaut wurde er über 18 Monate in rund 40 % neuen und 60 % gebrauchten 300-Liter-Fässern. Was uns vom ersten Moment an begeistert an diesem Spätburgunder, ist sein strahlendes, offenes und einladendes Wesen, ferner seine innere Ruhe und Balance, die man nicht erzwingen kann. Sie ist einfach präsent. Der Wein öffnet sich mit Noten von



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-022



Kirschen und reifen Hagebutten bis hin zu Hägenmark (Vinum bescheinigt dem Wein „eine eigenwillige, aber duftig aufgefächerte Frucht“), etwas Rauch, Preiselbeeren, Pfeffer, etwas Wacholder und Piment sowie leicht (Bündner-) fleischige Noten. Das ist alles sehr dicht gewirkt, dabei bemerkenswert schlank, bildet ein sehr stimmiges Ganzes, das so auch am Gaumen „funktioniert“, wo die Frucht in ihrer Reife mehr als nur Wuürttembergische Noblesse an den Tag legt – dieser Wein ist „reif“ fuür jede internationale Buühne! Die Frucht besitzt einen zart sußlichen Kern, wirkt dennoch straff, da von einer lebendigen, so feinen wie schlanken Säure durchzogen. Ein besonderer Glanzpunkt (neben allen anderen genannten auch) aber ist der phänomenale und in seiner Wirkung phänomenal subtile Holzeinsatz, der an der feinkörnigen Textur und der dichten, engmaschigen Struktur maßgeblich beteiligt ist. Schon sehr, sehr fein („tolle Balance, Delikatesse im Finish.“ präzisiert der aktuelle Weinguide Deutschland des Magazins Vinum), was man hier ins Glas bekommt!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis leicht 2030+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1,8 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5 g/l	Analysedatum	k.A.

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](mailto:info@pinard.de)

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

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