



# Lemberger Simonroth 2020

Rainer Schnaitmann



Artikel Nr.	13595
Land	Deutschland
Herkunft	Württemberg
Rebsorte	Lemberger (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Traditionelle Maischegärung und Ausbau in 80% neuem und 20% gebrauchten Holz
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Tiefdunkles Violettrot, Aromen von reifen Brombeeren, schwarze Kirschen, Holunderbeeren. Charmante Holznote, begleitet von Lakritz, dunkler Schokolade und Vanille. Gewürznoten von Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer runden das komplexe Aromen Spektrum ab. Jetzt präsentiert er sich noch sehr jugendlich.
Empfehlung	Lammkarree, Saltimbocca, Rinderfilet, Rinderrouladen
Über den Winzer	In beeindruckender Weise hat sich das Weingut des Fellbachers Rainer Schnaitmann zu einer in Deutschland und darüber hinaus angesehenen Adresse entwickelt. Seit Jahren wird der Gault-Millau-Aufsteiger des Jahres in der Liste der 100 besten Weingüter Deutschlands geführt, in allen großen Weinpublikationen wird es als absolutes Spitzengut Württembergs notiert. 2006 wurde es als jüngstes Weingut in den Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen. Getragen wird der Erfolg von der Familie und von den bestens ausgebildeten Mitarbeitern. Ausschließlich in Handarbeit werden die Trauben gelesen, ein vielköpfiges Team aus der Umgebung erledigt diese in manchen Jahren 9 Wochen dauernde Arbeit in den Steilhängen mit Leidenschaft und Ausdauer. Ein weiterer Schritt in Richtung des best möglichen Qualität ist der seit Jahren praktizierte ökologische Weinbau, dessen Zertifizierung seit 2013 läuft.