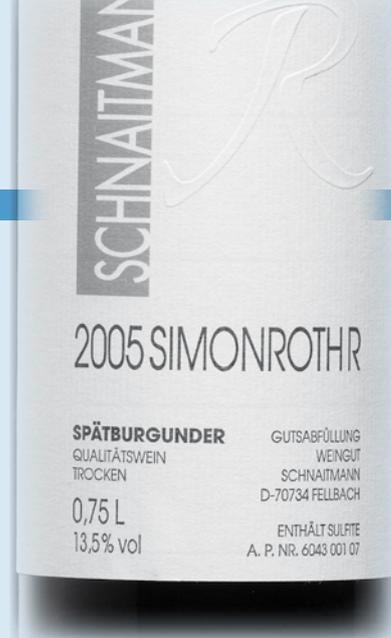


## WEINGUT RAINER SCHNAITMANN

**Dunkle Beeren, Kirschrucht und feine Gewürznoten.** „Der Name Simonroth stammt von einem kleinen Weiler namens Immenrod zwischen Fellbach und Rotenberg, der vor ungefähr 1 000 Jahren gerodet wurde“, erklärt Rainer Schnaitmann. „Den habe ich abgewandelt zu Simonroth. Es ist also ein Fantasiebegriff – angelehnt an die alte Lage, aber keine Lagenbezeichnung. Simonroth nenne ich meine besten Rotweine, die mindestens zwölf Monate im neuen Holz verbringen.“ Mit seiner Wortschöpfung hat der junge Winzer in wenigen Jahren für Furore in der Weinwelt gesorgt, und natürlich mit den Weinen, die diesen Namen tragen.



# SIMONROTH R

Tatsächlich sind sie keiner amtlichen Lage zuzuordnen, denn ihre Trauben stammen aus verschiedenen Anbauflächen des Fellbacher Winzers. Eine von ihnen ist der Paradeweinberg Fellbacher Lämmeler am Fuß des Kappelbergs. Sie bildet das Herzstück von Schnaitmanns Weingut. Hier wachsen 40 Jahre alte Reben, die mit durchschnittlich zwanzig Hektolitern pro Hektar die Basis für den Simonroth-Spätburgunder bilden.

Aufgrund der Hangneigung des Lämmelers von 35 Prozent entwickeln sich hier einzigartige thermische Bedingungen. Tagsüber wird der Weinberg immer wieder mit der aufsteigenden Wärme des aufgeheizten Talkessels versorgt. Nachts profitiert er von der Kaltluft, die sich Richtung Tal bewegt. Diese großen Temperaturschwankungen fördern die Frucht der Weine auf besondere Weise, denn so wird die spitze Säure schon am Rebstock abgebaut und das vollständige, aber langsame Ausreifen der Trauben begünstigt.

Der Lämmeler befindet sich genau an der Bruchstelle der Schurwaldrandverwerfung, die vor 50 Millionen Jahren aus Brüchen in der Erdkruste hervorging. Daraus entstand die Filder-Ebene, die heute mit fruchtbarem Lösslehm bedeckt ist und etwa hundert Meter niedriger liegt als der Randbereich des Schurwaldes. Durch den Bruch der Erdkruste wurden am Lämmeler Gesteine freigelegt, die seit Millionen von Jahren von jüngeren Horizonten überlagert wurden. Heute ist der Untergrund hauptsächlich vom Mittleren Keuper, Schilfsandstein und Stubensandstein geprägt.



Um langfristig beste Qualitäten zu erzielen, setzt Schnaitmann auf die Dichtpflanzung der Weinstöcke, jene alte Methode, die neue Beachtung findet. Durch die interspezifische Konkurrenz um Nährstoffe und Wasser regulieren sich die Reben von allein, und die Erträge pendeln sich auf gutem Niveau ein. Außerdem achtet der Winzer auf die Wahl der richtigen Rebsorte und betreibt großen Aufwand bei der Laubwandgestaltung und der Pflege des Bodens. So reduziert er den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Dünger auf ein Minimum.

Für seine Rotweine verwendet Schnaitmann ausschließlich gesunde Trauben. In der Maische befinden sich je nach Rebsorte bis zu 50 Prozent ganze Trauben, eine Kaltmazeration geht bei vielen Sorten der Gärung voraus. Danach folgen Maischezeiten von bis zu 28 Tagen. Diese Experimentierfreude wird belohnt mit außergewöhnlich guten Weinen wie dem Simonroth Spätburgunder „R“ aus dem Jahr

2005. Er strahlt in einem dunklen Rubinviolett. In der Nase duftet das Bukett ausgewogen nach dunklen Beeren und Kirschrucht, im Hintergrund etwas rauchig und mit feinen Gewürznoten.

Am Gaumen entfaltet der Wein eine harmonische Fülle mit süßer Frucht und präsenten Tanninen sowie eine eher zurückhaltende Säure. Dabei schmeckt er auch etwas nach Schokolade. Bei aller Süße und Dichte strahlt der Wein dennoch Eleganz aus. Für sein junges Alter ist er schon ein wahrer Charakterrotwein – eben ein echter Simonroth.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

