

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Naturwein Ethos No. 2 Silvaner - maischevergoren & unfiltriert

<b>Kategorie</b>	Grosse Gewächse	<b>Art.-Nr.</b>	50059
<b>Herkunft</b>	Deutschland	<b>Flaschengröße</b>	0,750 l
<b>Anbauregion</b>	Franken	<b>Alkoholgehalt</b>	13,0 % Vol.
<b>Jahrgang</b>	2016	<b>Restsüße</b>	0,1 g/l
<b>Rebsorte</b>	Silvaner	<b>Säuregehalt</b>	6,6 g/l
<b>Qualitätsstufe</b>	Landwein	<b>Trinktemperatur</b>	10-14°C °C
		<b>Vegan</b>	ja



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Ein Typischer Silvaner ist er nicht und versucht es auch nicht zu sein. Opulent und breit kommt er daher, mit viel gelber Steinfrucht etwas exotischen Früchten wie Papaya und Guave. Mit an Brioche erinnernde feine Hefe und leicht würzigen Noten. Im Mund ist der Ethos kraftvoll und doch elegant und verabschiedet sich mit einem langen Nachhall.

## Boden

Die Weinberge sind für uns die wichtigste Grundlage für die Güte der Weine. Wir legen Wert auf Reben mit einem hohen Altholzanteil und pflegen wieder alte Anbaumethoden, wie die Cordon- und Vertigo-Erziehung. Vor allem auf die Pflege der Böden bis zum gezielten Pflanzenschutz legen wir besonders Wert. Aufwendige Handarbeiten vom Rebschnitt bis zur mehrmaligen selektiven Lese sind sicher gute Voraussetzungen für beste Produkte. Weil die Weinberge und die Lagen mit guten Bodenverhältnissen ausgestattet sind, spiegeln sie den Charakter des Weins wieder. Das gute Mikroklima und andere natürliche Gegebenheiten sind beste Voraussetzungen, um besten Wein herzustellen.

## Ausbau

Wir Ethos-Winzerinnen und -winzer haben die besten Silvanertrauben von Hand gelesen und daraus einen ganz besonderen Wein gemacht. Der Wein wurde in Holz- und Tongefäßen auf den Traubenhäuten spontan vergoren, nach 6 Monaten wurde der Wein schonend abgezogen und schließlich naturtrüb und unfiltriert in Altglasflaschen abgefüllt.

## Speiseempfehlung:

Weißbrot, Kaminabend, Feierabend

