

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Traubensecco - alkoholfrei

| | | | |
|----------------|----------------|-----------------|-----------|
| Kategorie | Gutsweine | Art.-Nr. | 80831 |
| Herkunft | Deutschland | Flaschengröße | 0,750 l |
| Qualitätsstufe | Deutscher Wein | Restsüße | 178,0 g/l |
| | | Säuregehalt | 6,3 g/l |
| | | Trinktemperatur | 3-5°C °C |
| | | EAN-Code | |



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Strahlendes Strohgelb mit zitrusfarbenen Reflexen. Fruchtig-duftige Nase mit Noten von frischen Äpfeln und Birnen sowie Weissdorn. Dazu etwas Honig und ein Hauch Zitrusfrüchte. Am Gaumen frisch-fruchtig, mit feiner Frucht, einer gut gepufferten Säure und tollem Schmelz. Wieder gelbe, reife Früchte sowie florale Noten. Appetitanregendes, saftiges Finale mit ausgesprochen hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser frische Secco passt hervorragend als Aperitif und als Begleiter zu leichten Vorspeisen.

Boden

Die Trauben für unseren Trauben Secco Weiß stammen aus verschiedenen Weingärten mit Gipskeuper- und Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen kraftvoll - würzigen Wein mit viel Frucht.

Ausbau

Die Trauben für unseren Trauben Secco wurden Anfang September gelesen. Zuerst werden die ganzen Trauben auf etwa 6°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt und ohne weitere Mazzerationszeit direkt und sehr schonend gepresst. Um einen Gärung zu verhindern, wird der Most kaltstabilisiert und bei unter 10°C in einem Drucktank für 2-3 Monate "frizzantisiert" um dem Most einen angenehm zurückhaltende Verlage zu verleihen. Nach Abfüllung benötigt er keine weitere Flaschenreifung und wir freuen uns Ihnen diesen Trauben Secco zu präsentieren.

Speiseempfehlung:

Kuchen, Creme, Eis, Geschenk, Sommerabend, Aperitif

