

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Domina - Aus dem Garten Eden

| | | | |
|----------------|--|-----------------|-------------|
| Kategorie | Rebsortenweine | Art.-Nr. | 20028 |
| Herkunft | Deutschland | Flaschengröße | 0,750 l |
| Anbauregion | Franken | Alkoholgehalt | 12,5 % Vol. |
| Jahrgang | 2020 | Restsüße | 0,2 g/l |
| Rebsorte | Domina | Säuregehalt | 5,6 g/l |
| Qualitätsstufe | Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) | Trinktemperatur | 14-16°C °C |
| | | Vegan | ja |
| | | EAN-Code | |



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Kräftiges Purpurrot mit rubinfarbenen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Pflaumen, Blaubeeren, und Cassis. Dazu etwas Kirschjoghurt und ein Hauch Walnuss. Am Gaumen mittelgewichtig und stoffig. Intensive schwarze Früchte, balanciert durch eine gut integrierte Säure sowie reifes, gut stützendes Tannin. Schwarzkirsch und eine animierende Trockenkräuterwürze dominieren das Geschmacksbild. Langes, fast schon molliges Finale voller Kraft und Frucht. Wein & Speisen: Dieser intensiv-fruchtige Wein passt hervorragend zu einer breiten Palette an Fleischgerichten, solange diese nicht zu würzig/scharf sind. Perfekt auch zu jungem Rohmilchkäse.

Boden

Die Trauben für unsere Domina "Aus dem Garten Eden" stammen aus verschiedenen Weingärten mit vorwiegend Gipskeuperböden, sowie einem kleinen Anteil an Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet die Basis für einen ausdrucksstarken, würzigen Wein mit deutlicher Frucht.

Ausbau

Die Trauben für unsere Domina "Aus dem Garten Eden" wurden vom 15-20. August gelesen. Die einzelnen Partien werden vor der Vergärung auf etwa 15°C runtergekühlt und entrappt. Die Vergärung auf den Taubenschalen incl. Der Most wird zusammen mit den Schalen für etwa 10 Tage vergoren, danach abgepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Hier erfolgt der biologisch Säureabbau. Der Ausbau dauert etwa 3 Monate und erfolgt konsequent auf der Feinhefe. Der Wein gewinnt dadurch an Cremigkeit. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer weiteren Flaschenreife von mindestens 3 Wochen freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

Speiseempfehlung:

Rind, Wurst, Gebrillt, Gebraten, Molkereiprodukte, Tomaten / Nachtschattengewächse, Schalenfrüchte, Vollkorn, Grillabend, Kaminabend, Lamm, Vegetarisch

