

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Spätburgunder - Sommerhäuser Steinbach

Kategorie	Lagenwein	Art.-Nr.	40041
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Jahrgang	2019	Restsüße	0,1 g/l
Rebsorte	Spätburgunder	Säuregehalt	5,8 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Lage	Sommerhäuser Steinbach
		Trinktemperatur	14-16°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes Kirschrot mit himbeerfarbenen Reflexen. Würzig-fruchtige Nase mit Noten von reifen Erdbeeren und Himbeeren, gepaart mit Kräutern. Dazu etwas Champignon und ein Hauch Pfeffer. Am Gaumen elegant und mittelgewichtig. Sehr präzise, mit saftiger Säure und gut integrierten Tanninen. Wieder viel rote Frucht und dazu eine tolle Trockenkräuterwürze. Sehr langes, rebsortentypisch würziges Finale mit unglaublich hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser würzige Wein passt hervorragend zu Wildgeflügel, Hasen und ähnlichem. Also alles, was ähnlich filigran und würzig im Geschmack ist...

Boden

Die Trauben für unseren "Spätburgunder - Sommerhäuser Steinbach" sind auf einen ausgesprochen kargen, steilen und verwitterten Muschelkalkboden mit hohem Skelettanteil gewachsen. Dieses extreme Terroir ergibt mineralische, strukturierte und tiefgründige Weine mit viel Potenzial.

Ausbau

Die Trauben für unseren Spätburgunder "Sommerhäuser Steinbach" wurden vom 30.-31. September gelesen. Die einzelnen Partien werden vor der Vergärung auf etwa 15°C runtergekühlt und entrappt. Die Vergärung auf den Schalen dauert etwa 21 Tage. Danach wird die Maische direkt schonen abgepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Hier erfolgt der biologische Säureabbau. Der Ausbau dauert 9 Monate und erfolgt konsequent auf der Feinhefe in großen, gebrauchten Holzgebinden. Der Wein gewinnt dadurch an Cremigkeit. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer weiteren Flaschenreifung von mindestens 3 Wochen freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

Speiseempfehlung:

Geflügel, Wild, Gegrillt, Gedünstet, Knollen o. Rüben, Pilze, Pfeffer, Geschenk, Kaminabend, Feierabend

