

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Riesling Spätlese - Sommerhäuser Steinbach

Kategorie	Lagenwein Süßwein Ausgezeichnete Weine	Art.-Nr.	30032
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	11,5 % Vol.
Jahrgang	2020	Restsüße	68,5 g/l
Rebsorte	Riesling	Säuregehalt	7,9 g/l
Qualitätsstufe	Spätlese	Lage	Sommerhäuser Steinbach
		Trinktemperatur	7-9°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Strahlendes Goldgelb mit strohfarbenen Reflexen. Mineralisch-fruchtige Nase mit Noten Pfirsichen, Aprikosen und kandierten gelben Früchten. Dazu etwas Sonnenblumenhonig und ein Hauch Bienenwachs. Am Gaumen füllig und frisch, mit intensiver Frucht, aufreizender Süße, gepudert mit einer rassigen Säure. Sehr komplex und wieder deutlich kandierte Früchte gepaart mit einer würzigen Mineralik. Sehr langes, kraftvolles und mineralisches Finale mit extrem hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser fruchtsüße Wein passt hervorragend als Abschluss eines tollen Menüs mit nicht zu süßen Gerichten und Blauschimmelkäse.

Boden

Die Trauben für unseren "Riesling Spätlese - 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 unsere Riesling Spätlese aus dem "Sommerhäuser Steinbach" wurden am 28. August reif und kerngesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 8°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis etwa 1/3 der Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 2 Stunden lassen wir dann alles mazzieren, sodass der Most an Struktur und Kraft gewinnt. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 18°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Bei einem natürlichen Alkoholgehalt von etwa 11,5% stoppen wird die Gärung ab, um die Fruchtigkeit dieses Weines zu erhalten. Um ihn zudem stabil zumachen und eine weitere Vergärung auszuschließen, wird filtrieren wir den Wein direkt danach. Der eigentliche Ausbau dauert weitere 3- 4 Monate, sodass er sein Wesen und das Terroir besser zeigen kann. Nach einer Flaschenreife von mindestens 3 Monaten, freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren. Allergenangabe: Wein enthält Sulfite.

Speiseempfehlung:

Edelschimmel, Kuchen, Creme, Schokolade, Besondere Anlässe, Aperitif

