

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Rieslaner Auslese PUR - Sommerhäuser Steinbach

Kategorie	Lagenwein Süßwein	Flaschengröße	0,375 l
Herkunft	Deutschland	Alkoholgehalt	8,0 % Vol.
Anbauregion	Franken	Restsüße	118,0 g/l
Jahrgang	2018	Säuregehalt	8,9 g/l
Rebsorte	Rieslaner	Lage	Sommerhäuser Steinbach
Qualitätsstufe	Auslese	Trinktemperatur	7-9°C °C



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes Goldgelb mit strohfarbenen Reflexen. Konzentriert-fruchtige Nase mit Noten von kandierten Pfirsichen, Ananaskompott und Honig. Dazu Zitrusfrüchte sowie mineralische Noten. Am Gaumen extraktreich, mit toller Struktur und einer satten, reifen Frucht. Wie jeder gute Süßwein lebt auch dieser nicht von seiner Süße, sondern vom tollen Säuregerüst, der den gesamten Wein balanciert. Wieder intensive, exotische und kandierte Fruchtaromatik, feine Mineralik und Honig machen diesen Wein unglaublich komplex. Sehr langes, dichtes und intensives Finale auf TOP-Niveau. Wein & Speisen: Dieser edelsüße Wein passt perfekt zu süßen Nachspeisen. Ist der Wein selber der Nachtisch achten sie darauf, ihn nicht zu kalt zu servieren.

Boden

Die Trauben für unsere Rieslaner Auslese sind auf einem ausgesprochen kargen, steilen und verwitterten Muschelkalkboden gewachsen. Dieses Terroir ergibt mineralische, strukturierte und tiefgründige Weine mit viel Potenzial.

Ausbau

Die Trauben für unsere Rieslaner Auslese wurden Mitte Dezember gelesen. Die Trauben waren zu etwa 70% mit Edelfäule (Botrytis) überzogen, der die Traubenhaut perforiert, wodurch die Trauben eintrocknen. Der Pressvorgang erfolgt unter stetigem, milden Druck über mehrere Stunden, wodurch der Most gleichzeitig zum eingelagerten Zucker ein tolles Tanningerüst aus dem Schalenkontakt mitbekommt. Die Vergärung und der Ausbau erfolgt auf Grund der geringen Mengen in Glasballons. Das hat zudem den Vorteil, dass der Wein sein Maximum nach Frucht behält. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 8 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein mehr Fülle und Charakter verleiht. Der Ausbau dauert 12 Monate und erfolgt auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit gewinnt, ohne seine Herkunft zu verlieren. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration, um ein Maximum an Extrakten im Wein zu erhalten. Nach einer Flaschenreife von mindestens 6 Monaten, freuen wir uns, Ihnen diesen Süßwein zu präsentieren.

Speiseempfehlung:

Kuchen, Creme, Eis, Schokolade, Besondere Anlässe

