

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Weißburgunder - Sommerhäuser Reifenstein

<b>Kategorie</b>	Lagenwein Ausgezeichnete Weine	<b>Art.-Nr.</b>	30035
<b>Herkunft</b>	Deutschland	<b>Flaschengröße</b>	0,750 l
<b>Anbauregion</b>	Franken	<b>Alkoholgehalt</b>	12,5 % Vol.
<b>Jahrgang</b>	2020	<b>Restsüße</b>	2,1 g/l
<b>Rebsorte</b>	Weißer Burgunder	<b>Säuregehalt</b>	6,5 g/l
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	<b>Lage</b>	Sommerhäuser Reifenstein
		<b>Trinktemperatur</b>	7-9°C °C
		<b>Vegan</b>	ja
		<b>EAN-Code</b>	



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Strahlendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtig-duftige Nase mit Noten reifen Äpfeln, eigelegter Birne und Honigmelone. Dazu etwas Mandeln sowie ein Hauch Sommerblüten. Am Gaumen mittelgewichtig, mit dezent gelber Frucht, einer saftigen Säure und kräftigem Schmelz. Sehr tiefgründig und finessenreich gespart mit einer feinen Kräuterwürze. Sehr langes, ausgesprochen harmonisches Finale mit hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser ausgewogene Wein passt hervorragend als Aperitif, zu gedünstetem Fisch, hellem Fleisch sowie leicht gereiftem, aber trotz allem milden Käse.

## Boden

Die Trauben für unseren "Weißburgunder - Sommerhäuser Reifenstein" sind auf verwitterten Muschelkalkboden gewachsen. Dieser mineralreiche Boden ergibt duftig, elegante Weine mit unglaublich viel Charme und klarer Frucht.

## Ausbau

Die Trauben für unseren Einzellagen Weißburgunder aus dem "Sommerhäuser Reifenstein" wurden am 26.-27. September vollreif und gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 10°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis alle 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 Edelstahl tanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 20°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 4 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein mehr Fülle und Charakter verleiht. Ein Teil wird zudem in alten Holzgebinden ausgebaut, um dem Wein noch mehr Fülle und Komplexität zu geben. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Der Ausbau dauert 4-5 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 halten. Nach einer Flaschenreife von mindestens 3 Monaten, freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

## Speiseempfehlung:

Geflügel, Fisch, Gedünstet, Salat, Grillabend, Aperitif, Vegetarisch

