

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Traminer Spätlese - Sommerhäuser Reifenstein

Kategorie	Lagenwein Süßwein	Art.-Nr.	30038
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	11,5 % Vol.
Jahrgang	2020	Restsüße	38,3 g/l
Rebsorte	Gewürztraminer (Roter Traminer)	Säuregehalt	6,1 g/l
Qualitätsstufe	Spätlese	Lage	Sommerhäuser Reifenstein
		Trinktemperatur	7-9°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes Goldgelb mit strohfarbenen Reflexen. Fruchtig-parfümierte Nase mit Noten von Litchi, kandierten Früchten und Rosen. Dazu etwas Wildhonig und ein Hauch Apfelkompott. Am Gaumen füllig und kraftvoll, mit einer deutlichen Fruchtsüße und einer sehr gut stützenden, aber nicht zu aufdringlichen Säure. Wieder deutlich Rose sowie gelbe und rote kandierte Früchte. Dazu ein Hauch Blutorange. Sehr langes, saftiges und fruchtgetragenes Finale auf höchstem Niveau.

Boden

Die Trauben für unsere "Traminer Spätlese - 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 unsere Traminer Spätlese aus dem "Sommerhäuser Reifenstein" wurden am 26. 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 9,5% stoppen wird die Gärung ab, um die Fruchtigkeit dieses Weines zu erhalten. Um ihn zudem stabil zu machen 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.

Speiseempfehlung:

Früchte, Kuchen, Creme, Besondere Anlässe

