

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Domina - Marktbreiter Sonnenberg

Kategorie	Lagenwein	Art.-Nr.	40040
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Jahrgang	2019	Restsüße	0,3 g/l
Rebsorte	Domina	Säuregehalt	5,6 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaubiete (Q.b.A)	Lage	Marktbreiter Sonnenberg
		Trinktemperatur	14-16°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Kräftiges Purpurrot mit rubinfarbenen Reflexen. Würzige-fruchtige Nase mit Noten von Trockenpflaumen, Cassis und Schwarzkirschen. Dazu etwas Brombeeryoghurt und ein Hauch Marzipan. Am Gaumen kraftvoll und stoffig, mit intensiven schwarzen Früchten, perfekt reifen Tanninen sowie einer perfekt balancierenden Säure. Trockenpflaumen, dunkle Schokolade und etwas Zimt dominieren das Geschmacksbild. Sehr langes, kraftvoll-wärmendes Finale mit Kraft und Finesse. Wein & Speisen: Dieser kraftvolle Wein passt hervorragend zu Kurzgebratenem, dunklem Fleisch, Wildgerichten mit einreduzierten Saucen und gereiftem Käse.

Boden

Die Trauben für unsere "Domina - Marktbreiter Sonnenberg" sind auf verwitterten Muschelkalkboden gewachsen. Dieser mineralreiche Boden ergibt duftig, elegante Weine mit unglaublich viel Charme, klarer Frucht und Würze.

Ausbau

Die Trauben für unsere Domina vom "Marktbreiter Sonnenberg" wurden vom 7.-9. September gelesen. Die einzelnen Partien werden vor der Vergärung auf etwa 12°C runtergekühlt, entrappt und gepresst. Der Most, die Schalen und etwa 15% ungepresste Trauben werden dann in Edelstahltanks umgezogen. Dort erfolgt die Spontan-Gärung mit weinbergseigenen Hefestämmen bei etwa 28°C. Die ganzen Trauben durchlaufen dabei eine sogenannte intrazelluläre Gärung, bei der viel Farbe und Frucht extrahiert wird. Gleichzeitig ist die Tanninextraktion in diesen Beeren aber sehr gering, was die Fruchtigkeit des Weine fördert. Durch den steigenden, inneren Druck platzen diese Trauben im Verlauf der Gärung auf. Nach der Vergärung wird der Wein für etwas über 2 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren der Vollhefe und der Trester gelagert, was dem Wein etwas mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe und den Schalen zu trennen. Der restliche Ausbau dauert weitere 3 Monate und erfolgt konsequent auf der Feinhefe. Der Wein gewinnt dadurch an Cremigkeit. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer weiteren Flaschenreife von mindestens 3 Monaten freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

Speiseempfehlung:

Rind, Wild, Gebraten, Molkereiprodukte, Grillabend, Geschenk, Kaminabend

