

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Chardonnay Steinbach - Großes Gewächs

Kategorie	Grosse Gewächse	Art.-Nr.	50057
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
Jahrgang	2018	Restsüße	1,8 g/l
Rebsorte	Chardonnay	Säuregehalt	6,4 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbauebiete (Q.b.A)	Lage	Sommerhäuser Steinbach
		Trinktemperatur	8-12°C °C
		Vegan	ja



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes Goldgelb mit strohfarbenen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von vollreifer Honigmelone, Brioche und Karamellbonbon. Dazu etwas Marillenkuchen und ein Hauch frischer Kräuter. Am Gaumen vollmundig und fast schon exotisch, mit Anklängen von Vanilleschote und gerösteten Haselnüssen. Die sehr saftige Säure, sowie das sehr feine Tanningerüst vom Holzausbau balancieren den Wein perfekt. Die Kombination aus Extrakt und Kraft gepaart mit einer frischen Kräuterwürze macht diesen Wein wirklich einzigartig! Extrem langes, dichtes und ausgesprochen komplexes Finale mit sehr viel Charakter Wein & Speisen: Dieser kraftvolle Wein passt hervorragend zu intensiven Gerichten mit hellen Saucen und hellem Fleisch, sowie zu gereiftem Hartkäse. Auch als Solist und für das 1. Drittel einer mittelintensiven Zigarre ein toller Begleiter.

Boden

Die Trauben für unseren "Chardonnay GG" 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 unseren "Chardonnay GG" wurden Anfang Oktober vollreif und gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 15°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis alle Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 6 Stunden lassen wir dann alles mazzieren, sodass der Most an Struktur und Kraft gewinnt. Danach wird alles schonend gepresst und direkt in französische Barriques umgezogen, von denen etwa 15% neu sind. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 25°C, um ein Gleichgewicht zwischen Frische und Kraft zu erhalten. Der Wein durchläuft zudem zu 100% den biologischen Säureabbau, was ihm noch mehr Körper und Schmelz beschert. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 8 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein 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 Wein zu präsentieren.

Speiseempfehlung:



Schwein, Geflügel, Hartkäse, Grillabend, Date, Kaminabend

WEINERLEBNIS GmbH

Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim

Telefon: +49 (0) 9842 - 2479 • E-Mail: weingut@markusmeierwein.de

