

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Rieslaner Trockenbeerenauslese PUR - Steinbach

Kategorie	Grosse Gewächse Süßwein	Art.-Nr.	70073
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,375 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	6,0 % Vol.
Jahrgang	2015	Restsüße	379,0 g/l
Rebsorte	Rieslaner	Säuregehalt	12,1 g/l
Qualitätsstufe	Trockenbeerenauslese	Lage	Sommerhäuser Steinbach
		Trinktemperatur	3-5°C °C
		Vegan	ja



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

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

Boden

Die Trauben für unsere Rieslaner Trockenbeerenauslese 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 Trockenbeerenauslese wurden Mitte Dezember gelesen. Für unsere Trockenbeerenauslese werden ausschließlich die eingetrocknetsten und mit Botrytis überzogenen Beeren verwendet, um die nötige Zuckerkonzentration zu erhalten. Der Pressvorgang erfolgt bei so zucker- und extraktreichen Weinen wie einer Trockenbeerenauslese klassisch mittels Korbpresse. Der Pressvorgang dauert dabei die ganze Nacht, 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 vier Jahren, freuen wir uns Ihnen diese schöne Laune der Natur zu präsentieren.

Speiseempfehlung:

 **Vinou**
Expertise

Geschmack, Dreiecke, Eis, Schokolade, Besondere Anlässe MEIER WEINERLEBNIS GmbH

Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim

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

