

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Riesling - Sommerhäuser Steinbach Fels - Private Edition

<b>Kategorie</b>	Lagenwein	<b>Art.-Nr.</b>	30031
<b>Herkunft</b>	Deutschland	<b>Flaschengröße</b>	0,750 l
<b>Anbauregion</b>	Franken	<b>Alkoholgehalt</b>	12,5 % Vol.
<b>Jahrgang</b>	2017	<b>Restsüße</b>	4,0 g/l
<b>Rebsorte</b>	Riesling	<b>Säuregehalt</b>	6,9 g/l
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	<b>Lage</b>	Sommerhäuser Steinbach - Steillage
		<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C °C
		<b>Vegan</b>	ja



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Strahlendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Mineralisch-würzige Nase mit Noten Pfirsichen, nassen Steinen und reifen Äpfeln. Dazu etwas Zitrus sowie ein Hauch frischer Kräuter. Am Gaumen schlank und rassig, mit feiner Frucht und unglaublich viel Mineralik. Alles wird von der saftigen Säure sowie der feinen Struktur zusammengehalten. Wieder sehr elegante, gelbe Fruchtaromatik und eine deutliche Würze. Ausgesprochen langes, rebsortentypisches und mineralisches Finale auf höchstem Niveau. Wein & Speisen: Dieser rassige Wein passt hervorragend als Aperitif, zu kräftigen Salaten, gegrilltem Fisch und jungem Rohmilchkäse. Leicht gereift auch als Solist oder zum ersten Drittel einer milden Zigarre einen Versuch wert! Der 2017er Riesling aus dem Steinbach - der Lieblingslage von Markus Meier - hat eine reife Frucht gepaart mit frischen minzigen Noten und einer feinen Säure. Genießt diesen Ausnahmewein aus unserer Schatzkammer. Achtung, Schatzkammerwein = limitiertes Kontingent

## Boden

Die Trauben für unseren "Riesling - Sommerhäuser Steinbach" 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 unser Riesling "Sommerhäuser Steinbach" wurden am 26. September reif und kerngesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 16 °C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis etwa 1/3 der Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 3 Stunden lassen wir dann alles mazerieren, 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. 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:

Fisch, Gegrillt, Salat, Aperitif

