

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Cabernet Blanc (PIWI)

Kategorie	Gutsweine	Art.-Nr.	10011
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Jahrgang	2021	Alkoholgehalt	11,5 % Vol.
Rebsorte	Cabernet Blanc	Restsüße	2,4 g/l
Qualitätsstufe	Gutswein	Säuregehalt	6,9 g/l
		Trinktemperatur	3-5 °C
		EAN-Code	



4 260422 791139



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes Strohgelb mit grünen Reflexen. Vegetabil-würzige Nase mit Noten von Brennnessel und grüner Paprika, frischen Kräutern und ein Hauch Granny Smith. Am Gaumen mittelgewichtig und rassig, mit deutlicher Frucht, einer saftigen Säure, feinem Schmelz und hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser intensive Wein passt hervorragend als Aperitif, zu Salaten, Vorspeisen und Gerichten mit frischen Früchten.

Boden

Die Trauben für unseren Cabernet Blanc stammen aus einem Weingarten mit Gipskeuper-Anteil. Diese Bodenkombination bietet die Basis für einen ausdrucksstarken, würzigen Wein mit kräftiger Frucht.

Ausbau

Die Trauben für unseren Cabernet Blanc kommen aus unseren Cabernet Blanc Weinbergen und wurden Mitte September reif und vollkommen gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 3 Grad gekühlt, im Anschluss abbebert, sortiert und bis zu einer Woche kühl mazerieren lassen. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahl tanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 16°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 3 Monate auf der Vollhefe gelagert, was dem Wein mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Der Ausbau dauert weitere 3 Monate und erfolgt auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit gewinnt. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer Flaschenreife von mindestens 4 Wochen freuen wir uns, Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

Speiseempfehlung:

Kräuter, Früchte, Aperitif, Vegetarisch

