

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Muskateller (Goldmuskateller)

Kategorie	Gutsweine	Art.-Nr.	10017
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Jahrgang	2022	Alkoholgehalt	11,5 % Vol.
Rebsorte	Muskateller	Restsüße	6,6 g/l
Qualitätsstufe	Deutscher Wein	Säuregehalt	7,1 g/l
		Trinktemperatur	3-5°C °C
		EAN-Code	



4 260422 1790170



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Strahlendes Goldgelb mit zitrusfarbenen Reflexen. Exotische Nase mit Noten von Lemongras, Minze und Orange und ein Hauch Honigmelone. Am Gaumen frisch und saftig, mit heller Frucht und einer feinnervigen, aber gut stützenden Säure. Wieder etwas Exotik sowie Zitrusfrüchte. Volles und saftiges Finale mit ausgesprochen hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser exotische lebendige Wein ist ein hervorragender Begleiter zu nicht würzigen Antipasti-Vorspeisen oder Suhsi.

Boden

Die Trauben für unseren "Muskateller" stammen aus verschiedenen Weingärten mit Gipskeuper- und Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen fruchtig - würzigen Wein.

Ausbau

Die Trauben für den Muskateller sind - vollkommen gesund und in Vollreife Anfang September geerntet worden. Vor der Vergärung werden die Trauben auf etwa 6°C runtergekühlt und danach entrappt und nach 2-3 Tagen Mazeration in die Presse gefüllt, sodass der Most an Struktur und Frucht gewinnt. Danach wird alles schonend in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt bei kühlen 15°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 8-10 Wochen auf der Vollhefe gelagert, was dem Wein etwas mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Der Ausbau dauert 3-4 Monate und erfolgt konsequent auf der Feinhefe. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer weiteren Flaschenreife von mindestens 3 Wochen freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

