

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Cuba Cuvée

Kategorie	Gutsweine	Art.-Nr.	10010
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Jahrgang	2023	Alkoholgehalt	11,5 % Vol.
Qualitätsstufe	Gutswein	Restsüße	8,5 g/l
		Säuregehalt	6,6 g/l
		Trinktemperatur	3-5°C °C
		EAN-Code	



4 260422 792006



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Strahlendes Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Aprikosen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Dazu etwas Grapefruit und ein Hauch Honig. Am Gaumen schlank und rassig, mit viel Frucht und einer saftigen Säure und angenehmen Schmelz. Wieder etwas Exotik sowie eine leicht salzige Note. Langes, animierendes Finale mit kräftiger, exotischer Frucht.

## Boden

Die Trauben für unseren "Cuba Cuvée" stammen aus verschiedenen Weingärten mit Gipskeuper- und Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen kraftvoll - würzigen Wein mit viel Frucht.

## Ausbau

Die Trauben für unsere "Cuba Cuvée" wurden in mehreren Lesedurchgängen von Ende August bis Anfang September gelesen. Auf diese Weise erhalten wir den perfekten Mix aus Reife, Frucht und stützender Säure. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 6°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis etwa 1/3 der Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 2 Stunden lassen wir dann alles mazzerieren, sodass der Most an Struktur und Kraft gewinnt. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 20°C um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 2-3 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit 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 auf der Feinhefe. Der Wein gewinnt dadurch an Cremigkeit. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer Flaschenreife von mindestens 3 Wochen freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

