

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Altfränkischer gemischter Satz - Schlosstück

Kategorie	Lagenwein Ausgezeichnete Weine Bioland	Flaschengröße	0,750 l
Herkunft	Deutschland	Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Anbauregion	Franken	Restsüße	1,8 g/l
Jahrgang	2022	Säuregehalt	6,8 g/l
Rebsorte	Gemischter Satz	Lage	Frankenberger Schlosstück
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Trinktemperatur	7-9°C °C
		Vegan	ja



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Feine grüne Reflexe mit strohgelben Akzenten. Florale Nase mit einer feinen Fruchtigkeit die immer wieder neue Noten der verschiedensten Rebsorten in die Nase zaubert machen die fruchtige Würzigkeit zu einem einzigartigen und geschichtlichen Geschmackserlebnis und ein Hauch weißem Pfeffer. Am Gaumen kraftvoll und fruchtig, mit intensiven hellen Früchten, perfekt reifem Tannin sowie einer perfekt balancierenden Säure. Ein Hauch weißer Pfeffer und ein sehr langes, vielschichtiges, feingliedriges und fruchtgetragenes Finale mit hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser fruchtig-würzige Wein passt hervorragend zu Vorspeisevariationen, Gegrilltem sowie intensiver Pasta mit Fleischsugo's. Auch zu leicht gereiftem Hartkäse absolut empfehlenswert.

Boden

Diese Einzigartigkeit und Tradition Frankens liegt uns sehr am Herzen, deshalb haben wir vor einigen Jahren einen Altfränkischen Satz in eine der besten Lagen im südlichen Steigerwald gepflanzt. Rebsorten wie Adelfränkisch, Bukettrebe und Vogelfränkisch schmücken diese Historie ebenso wie verschiedenste gelbe und grüne Sylvanerkclone und Burgunderklone, natürlich dürfen auch die feingliedrige Säure des Rieslings und die fruchtige Verspieltheit von Muskateller & Goldmuskateller sowie Traminer nicht fehlen. Die Trauben für unseren "Altfränkischen Satz - Frankenberg Schlossstück" sind auf kargem Gipskeuperboden gewachsen. Dieser mineralreiche Boden ergibt tendenziell schlankere, gut strukturierte Weine mit einem tollen Zug und feiner Würze.

Ausbau

Die Trauben für unseren Altfränkischen Satz vom "Frankenberg Schlossstück" wurden am 20. September gelesen. Die einzelnen Partien werden vor der Vergärung auf etwa 6°C runtergekühlt, entrappt und gepresst. Die Maische wird dann mazeriert anschließend schonend abgepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Dort erfolgt die Spontan-Gärung mit weinbergseigenen Hefestämmen bei etwa 20°C. Nach der Vergärung reift der Wein für etwas über 4 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren der Vollhefe, was dem Wein etwas mehr Fülle und Charakter verleiht. Der restliche Ausbau dauert weitere 6 Monate und erfolgt konsequent auf der Vollhefe. Der Wein gewinnt dadurch an Cremigkeit. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer weiteren Flaschenreife von mindestens 6 Monaten freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

