

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Domina Rosé - Marktbreiter Sonnenberg

<b>Kategorie</b>	Lagenwein Bioland	<b>Art.-Nr.</b>	30039
<b>Herkunft</b>	Deutschland	<b>Flaschengröße</b>	0,750 l
<b>Anbauregion</b>	Franken	<b>Alkoholgehalt</b>	12,0 % Vol.
<b>Jahrgang</b>	2022	<b>Restsüße</b>	3,9 g/l
<b>Rebsorte</b>	Domina	<b>Säuregehalt</b>	6,7 g/l
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	<b>Lage</b>	Marktbreiter Sonnenberg
		<b>Trinktemperatur</b>	7-9°C °C
		<b>Vegan</b>	ja
		<b>EAN-Code</b>	



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Sattes Kirschrot mit himbeerfarbenen Reflexen. Fruchtig-saftige Nase mit Noten von frischen Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren. Dazu etwas Grapefruit und ein Hauch frischer Kräuter. Am Gaumen frisch-fruchtig, vielschichtig, mit satter Frucht, einer gut stützenden Säure und tollem Schmelz. Wieder reife, rote Früchte sowie eine leichte Ätherik.

Appetitanregendes, saftiges Finale mit ausgesprochen hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser frische Rosé passt hervorragend als Aperitif, als Begleiter zu leichten Vorspeisen sowie sommerlichen Grillfesten.

## Boden

Die Trauben für unsere "Domina Rosé - Marktbreiter Sonnenberg" sind auf verwitterten Muschelkalkboden gewachsen. Dieser mineralreiche Boden ergibt duftig, elegante Weine mit unglaublich viel Charme, klarer Frucht und Würze.

## Ausbau

Die Trauben für unsere Domina Rosé vom "Marktbreiter Sonnenberg" wurden am 27.-28. August reif und kerngesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 10°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis alle Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 12 Stunden lassen wir dann alles mazzieren, sodass der Most an Farbe, 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. Der Wein durchläuft zudem zu 100% den biologischen Säureabbau, was zu mehr mehr Körper und Schmelz führt. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 3 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein Fülle und Charakter verleiht. Der Ausbau dauert 4 Monate und erfolgt auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit und Komplexität gewinnt, ohne seine Herkunft zu verlieren. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration, um ein Maximum an Extrakten im Wein zu erhalten. Nach einer Flaschenreife von mindestens 3 Monaten, freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

