

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Riesling - entalkoholisiert

Kategorie	Alkoholfrei	Art.-Nr.	80902
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Jahrgang	2023	Restsüße	31,2 g/l
Rebsorte	Riesling	Säuregehalt	7,6 g/l
Qualitätsstufe	Deutscher Wein	Trinktemperatur	5-7°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



4 260422 1791016



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Unser entalkoholisierter Riesling ist fruchtig-frisch und überzeugt durch eine seine spritzige Frische mit feiner Mineralik im Glas. Erzeugt aus besten Riesling-Trauben, welchen der Alkohol durch ein neuartiges, besonders schonendes Verfahren entzogen wurde, sodass das feine und charakteristische Aroma eines Rieslings erhalten bleibt. Wir sind besonders stolz, Euch unsere neue Produktkategorie der alkoholfreien Weine zu präsentieren. Für unbeschwerten Genuss als perfekte Alternative! Beschreibung: Strahlendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Elegant-fruchtige Nase mit Noten von Pfirsichen, Aprikosen und Äpfeln. Dazu etwas Honig sowie eine Hauch Ananas. Am Gaumen schlank und frisch, mit kräftiger Frucht, einer gut stützenden Säure und toller Cremigkeit. Elegante, gelbe Aromatik sowie eine feine Mineralik. Langes, rebsortentypisches Finale mit Finesse und Kraft. Wein & Speisen: Dieser elegante entalkoholisierte Wein passt hervorragend als Aperitif, zum Genießen auf der Terrasse oder bei Gartenpartys, sowie zu Salaten, gegrilltem Fisch und Antipasti.

Boden

Die Trauben für unseren Riesling stammen aus verschiedenen Weingärten mit vorwiegend Gipskeuperböden, sowie einem kleinen Anteil an Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet die Basis für einen ausdrucksstarken, würzigen Wein mit deutlicher Frucht.

Ausbau

Die Trauben für unseren Riesling wurden Anfang September vollreif und gesund gelesen. 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 2/3 der Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 3 Stunden lassen wir dann alles mazzieren, sodass der Most an Struktur und Kraft gewinnt. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 18°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 4 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit 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 4 Monate und erfolgt auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit gewinnt. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer Flaschenreifung von mindestens 4 Wochen, freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

Speiseempfehlung:



Essig, Salat, Grillabend, Sommerabend, Easy drinking, Aperitif, Vegetarisch

Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim

Telefon: +49 (0) 9842 - 2479 • E-Mail: weingut@markusmeierwein.de

