Markus Meier

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Chardonnay Reserve - entalkoholisiert

Kategorie	Alkoholfrei	Art.-Nr.	80903
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Jahrgang	2023	Restsüße	10,4 g/l
Rebsorte	Chardonnay	Säuregehalt	6,1 g/l
		Trinktemperatur	8-12 °C
		Vegan	ja

Vinou® Expertise

MEIER WEINERLEBNIS GmbH
Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim
Telefon: +49 (0) 9842 - 2479 • E-Mail: weingut@markusmeierwein.de

Markus Meier

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Unser entalkoholisierter & unfiltrierter Chardonnay Reserve ist einzigartig und überzeugt durch eine seine spritzige Frische, wie Mineralität. Erzeugt aus feinsten Chardonnay-Trauben, welchen der Alkohol durch ein neuartiges, besonders schonendes Verfahren entzogen wurde, sodass das besondere Aroma eines Chardonnays erhalten bleibt. Wir sind besonders stolz, Euch unsere neue Produktkategorie der alkoholfreien Weine zu präsentieren. Für unbeschwerten Genuss als perfekte Alternative! Beschreibung: Sattes Strohgelb mit feinen grünen Reflexen. Reife Nase mit Noten von Aprikose und reifen Südfrüchten sowie leichte Anklänge vom Holz. Am Gaumen mittelgewichtig und fein, mit feiner Frucht, einer saftigen Säure und feinem Schmelz und einer gut balancierten Strutkur. Wein & Speisen: Dieser intensive, entalkoholisierte Wein passt hervorragend als Begleiter für die heimische Küche sowie zum Fine Dining.

Boden

Die Trauben für unseren Chardonnay stammen aus einem Weingarten mit Gipskeuperanteil. Diese Bodenkombination bietet die Basis für einen ausdrucksstarken würzigen Wein mit kräftiger Frucht.

Ausbau

Die Trauben für unseren Chardonnay wurden Mitte September reif und vollkommen gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 3 Grad gekühlt, im Anschluss abgebeert sortiert und bis zu einer Woche kühl mazerieren lassen. 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 3 Monate auf 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 weitere 3 Monate und erfolgt auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit gewinnt. Anschließend wurde dieser Chardonnay fein im Holz gelagert und gereift, was im eine schöne Dimension von Holzanklängen und ein feines Tanningerüst schenkt.

MEIER WEINERLEBNIS GmbH
Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim
Telefon: +49 (0) 9842 - 2479 • E-Mail: weingut@markusmeierwein.de