

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Silvaner Reserve

Kategorie	Grosse Gewächse	Art.-Nr.	50058
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Jahrgang	2020	Restsüße	2,6 g/l
Rebsorte	Silvaner	Säuregehalt	6,9 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Lage	Escherndorfer Lump & Randersackerer Sonnenstuhl
		Trinktemperatur	8-10°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



Beschreibung

Sattes Goldgelb mit strohfarbenen Reflexen. Intensiv-fruchtige Nase mit Noten von reifen Birnen, Apfel und Ananas. Dazu etwas Apfelkompott und ein Hauch Trockenkräuter. Am Gaumen mittelgewichtig und strukturiert, mit gelber, sehr reifer Frucht und einer leichten Würze durch die 3 jährige Lagerung im Tonneaux. Die rassige, sowie gut stützende Säure, gepaart mit einer feinen Tanninstruktur harmonieren den Wein perfekt. Die dunkle Mineralik lässt den Wein zudem förmlich vibrieren. Extrem langes, eigenständiges aber doch auch rebsortentypisches Finale im burgundischen Stil und auf Weltklasse Niveau. Wein & Speisen: Dieser kraftvolle und komplexe Wein passt hervorragend zum intensiven, aber nicht zu scharfen Sonntagsgerichten mit hellem Fleisch oder würzigem Fisch. Auch zu gereiftem Käse oder als Solist uneingeschränkt zu empfehlen.

Boden

Die Trauben für unseren "Silvaner Reserve" sind auf einem kargen, steilen und felsigen Muschelkalkboden gewachsen. Diese spezielle Terroir ergibt würzig-rauchige Weine mit lebendige Mineralik eingebettet in einer feinen Struktur.

Ausbau

Die Trauben für unseren Silvaner Reserve wurden Ende September vollreif und gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 15°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 mazzerieren, sodass der Most an Struktur und Kraft gewinnt. Danach wird alles schonend gepresst und in Tonneaux-Fässer umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 22°C, um ein Gleichgewicht zwischen Frische und Kraft zu erhalten. Nach der ca. 3 monatigen Vergärung wird der Wein für etwa 2-3 Jahre auf der Vollhefe reifen lassen, was dem Wein mehr Fülle und Charakter verleiht und ein eigenständiges Terroir nach burgundischem Vorbild entwickelt. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration, um ein Maximum an Extrakten im Wein zu erhalten. Nach einer Flaschenreife von mindestens 6 Monaten freuen wir uns, Ihnen diesen Wein präsentieren zu dürfen!

Speiseempfehlung:

Geflügel, Fisch, Gebraten, Edelschimmel, Pfeffer, Geschenk, Besondere Anlässe

