

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Scheurebe Spätlese - Sommerhäuser Steinbach

Kategorie	Lagenwein Süßwein Bioland	Art.-Nr.	30037
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	11,5 % Vol.
Jahrgang	2023	Restsüße	23,0 g/l
Rebsorte	Scheurebe	Säuregehalt	6,2 g/l
Qualitätsstufe	Spätlese	Lage	Sommerhäuser Steinbach
		Trinktemperatur	6-8 °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes Goldgelb mit strohfarbenen Reflexen. Fruchtig-intensive Nase mit Noten von Cassis, kandierten Früchten und frischen Äpfeln. Dazu Waldhonig und ein Hauch Pfirsichmarmelade. Am Gaumen mittelgewichtig und fein strukturiert, mit einer deutlichen, sehr gut passenden Fruchtsüße, die von der saftigen Säure sehr gut balanciert wird. Wieder deutlich Cassis sowie ein Korb voll kandierter Früchte sowie ein angenehmer Hauch frischer Kräuter. Langes, saftiges und fruchtgetragenes Finale auf höchstem Niveau. Wein & Speisen: Dieser fruchtige Wein passt hervorragend zu nicht all zu süßen Dessertvariationen oder einem Stück Blechkuchen.

Boden

Die Trauben für unsere "Scheurebe Spätlese - Sommerhäuser Steinbach" sind auf einen ausgesprochen kargen, steilen und verwitterten Muschelkalkboden mit hohem Skelettanteil gewachsen. Dieses extreme Terroir ergibt mineralische, strukturierte und tiefgründige Weine mit viel Potenzial.

Ausbau

Die Trauben für unsere Scheurebe Spätlese aus dem "Sommerhäuser Steinbach" wurden Anfang September reif und kerngesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 8°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis etwa 2/3 der Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 2 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. Bei einem natürlichen Alkoholgehalt von etwa 9,5% stoppen wird die Gärung ab, um die Fruchtigkeit dieses Weines zu erhalten. Um ihn zudem stabil zumachen und eine weitere Vergärung auszuschließen, wird filtrieren wir den Wein direkt danach. Der eigentliche Ausbau dauert weitere 3- 4 Monate, sodass er sein Wesen und das Terroir besser zeigen kann. Nach einer Flaschenreife von mindestens 3 Monaten, freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

