

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Silvaner - Marktbreiter Sonnenberg

| | | | |
|-----------------------|--|------------------------|-------------------------|
| Kategorie | Lagenwein Bioland | Art.-Nr. | 30034 |
| Herkunft | Deutschland | Flaschengröße | 0,750 l |
| Anbauregion | Franken | Alkoholgehalt | 12,5 % Vol. |
| Jahrgang | 2021 | Restsüße | 1,9 g/l |
| Rebsorte | Silvaner | Säuregehalt | 6,4 g/l |
| Qualitätsstufe | Qualitätswein bestimmter Anbaubiete (Q.b.A) | Lage | Marktbreiter Sonnenberg |
| | | Trinktemperatur | 7-9°C °C |
| | | Vegan | ja |
| | | EAN-Code | |



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Strahlendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtig-duftige Nase mit Noten reifen Birnen, Apfeltart und Orangenzesten. Dazu etwas Honig und ein Hauch frischer Kräuter. Am Gaumen schlank und mineralisch, mit gelber Frucht, einer rassigen Säure sowie einem tollen Mundgefühl. Fruchtig, vielschichtig und kraftvoll, wieder deutlich Birnen und eine würzige Terroirnote. Sehr langes, finessenreiches Finale mit Kraft und Würze. Wein & Speisen: Dieser würzige Wein passt hervorragend als Aperitif, zu Salaten, gegrilltem Fisch und jungem Rohmilchkäse.

Boden

Die Trauben für unseren Silvaner, aus der Lage 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 unseren Einzellagen Silvaner aus dem "Marktbreiter Sonnenberg" wurden am 25.-26. September vollreif und gesund 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 etwa 2/3 der Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 3 Stunden lassen wir dann alles mazerieren, sodass der Most an 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. 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. Ein Teil wird zudem in alten Holzgebinden ausgebaut, um dem Wein noch mehr noch mehr Fülle und Komplexität zu geben. 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, 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.

