

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Rosé

|                |                    |                 |             |
|----------------|--------------------|-----------------|-------------|
| Kategorie      | Gutsweine          | Art.-Nr.        | 10019       |
| Herkunft       | Deutschland        | Flaschengröße   | 0,750 l     |
| Jahrgang       | 2022               | Alkoholgehalt   | 11,5 % Vol. |
| Rebsorte       | Domina, Dornfelder | Restsüße        | 3,9 g/l     |
| Qualitätsstufe | Deutscher Wein     | Säuregehalt     | 6,5 g/l     |
|                |                    | Trinktemperatur | 5-7°C °C    |



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Zartes Rosérot mit himbeerfarbenen Reflexen. Fruchtig-saftige Nase mit Noten von frischen Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren. Dazu etwas Grapefruit und ein Hauch frischer Kräuter. Am Gaumen frisch-fruchtig, vielschichtig, mit satter Frucht, einer gut stützenden Säure und tollem Schmelz. Appetitanregendes, saftiges Finale mit ausgesprochen hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser frische Rosé passt hervorragend als Aperitif, als Begleiter zu leichten Vorspeisen sowie sommerlichen Grillfesten.

## Boden

Die Trauben für unseren Rosé 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 Rosé wurden Anfang September reif und kerngesund 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 alle Trauben aufgeplatzt ist. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 18°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Der Ausbau dauert 4 Monate und erfolgt auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit und Komplexität gewinnt, ohne seine Herkunft zu verlieren.

