

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Bacchus

Kategorie	Brönnner-Heilmann	Art.-Nr.	B10014
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Jahrgang	2023	Alkoholgehalt	11,0 % Vol.
Rebsorte	Bacchus	Restsüße	14,7 g/l
Qualitätsstufe	Deutscher Wein	Säuregehalt	6,4 g/l
		Trinktemperatur	3-5°C °C
		EAN-Code	



4 260344 131839



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Strahlendes Gelb mit zitrusfarbenen Reflexen. Exotisch-fruchtig Nase mit Noten von schwarze Johannisbeere, frischen Äpfeln und Blutorange. Dazu etwas Muskat und ein Hauch Honigmelone. Am Gaumen füllig und saftig, mit dichter Frucht und einer zurückgesetzten, aber gut stützenden Säure und einem satten Schmelz. Wieder etwas Exotik sowie kandierte Zitrusfrüchte. Volles und saftiges Finale mit ausgesprochen hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser exotische Wein passt hervorragend zu nicht zu würzigen Vorspeisen, hellem Fleisch und einer jungen Käseauswahl.

Boden

Die Trauben für unseren Bacchus stammen aus verschiedenen Weingärten mit Gipskeuper- und Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen kraftvoll - würzigen Wein mit viel Frucht.

Ausbau

Die Trauben für unseren Bacchus sind - wie der Name bereits andeutet - von unseren besten Bacchusanlagen vollkommen gesund und in Vollreife vom 3-6. September geerntet worden. Vor der Vergärung werden die Trauben auf etwa 6°C runtergekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis etwa 1/3 der Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 2 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 bei kühlen 15°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 8-10 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren der Vollhefe gelagert, was dem Wein etwas mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Der Ausbau dauert 3-4 Monate und erfolgt konsequent auf der Feinhefe. Der Wein gewinnt dadurch an Cremigkeit. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer weiteren Flaschenreife von mindestens 3 Wochen freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

