

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



ICE Rotling

Kategorie	Brönnner-Heilmann	Art.-Nr.	B10013
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Jahrgang	2023	Alkoholgehalt	10,5 % Vol.
Qualitätsstufe	Deutscher Wein	Restsüße	18,9 g/l
		Säuregehalt	6,6 g/l
		Trinktemperatur	3-5°C °C
		EAN-Code	



4 260344 132041



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Helles Himbeerrot mit kirschfarbenen Reflexen. Fruchtig-saftige Nase mit Noten von frischen Brombeeren, Schwarzkirschen und Erdbeeren. Dazu etwas rote Johannisbeeren und ein Hauch frischer Kräuter. Am Gaumen frisch-fruchtig, mit leicht kandiierter Frucht, einer gut abgepufferten Säure und tollem Schmelz. Wieder rote Früchte sowie leicht exotisch. 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 ICE Rotling 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 ICE Rotling wurden Ende August reif und gesund gelesen. Die Besonderheit des ICE Rotling besteht in der gemeinsamen Verarbeitung von roten und weissen Trauben, die bereits zusammen gepresst werden. Vor der eigentlichen Vergärung werden alle Trauben auf etwa 10°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden die roten Trauben leicht angedrückt und für etwa 12 Stunden mazzert. Bei den weißen Trauben dauert dieser Vorgang lediglich 2 Stunden. Der Most gewinnt dadurch an Farbe, Struktur und Kraft. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt bei etwa 16°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 3 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein Fülle und Charakter verleiht. Der Ausbau dauert 4 Monate und erfolgt auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit und Komplexität gewinnt. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration. Nach einer Flaschenreife von mindestens 1 Monat, freuen wir uns Ihnen dieses fränkische Original zu präsentieren.

