

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Riesling - Louisenberg

Kategorie	Lagenwein	Art.-Nr.	30130
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Jahrgang	2023	Restsüße	2,0 g/l
Rebsorte	Riesling	Säuregehalt	6,7 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Lage	Louisenberg
		Trinktemperatur	7-9°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Strahlendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Mineralisch-würzige Nase mit Noten Pfirsichen, nassen Steinen und reifen Äpfeln. Dazu etwas Zitrus sowie ein Hauch frischer Kräuter. Am Gaumen schlank und rassig, mit feiner Frucht und unglaublich viel Mineralik. Alles wird von der saftigen Säure sowie der feinen Struktur zusammengehalten. Wieder sehr elegante, gelbe Fruchtaromatik und eine deutliche Würze. Ausgesprochen langes, rebsortentypisches und mineralisches Finale auf höchstem Niveau. Wein & Speisen: Dieser rassige Wein passt hervorragend als Aperitif, zu kräftigen Salaten, gegrilltem Fisch und jungem Rohmilchkäse. Leicht gereift auch als Solist oder zum ersten Drittel einer milden Zigarre einen Versuch wert!

Boden

Die Trauben für unseren "Riesling - Louisenberg" 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 unser Riesling "Louisenberg" wurden am 29. August 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 etwa 1/3 der Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 3 Stunden lassen wir dann alles mazzerieren, 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. 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.

