

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Blauer Silvaner - Schloss Frankenberg

Kategorie	Rebsortenwein	Art.-Nr.	20126
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	11,5 % Vol.
Jahrgang	2024	Restsüße	10,9 g/l
Rebsorte	Silvaner	Säuregehalt	7,3 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Trinktemperatur	5-7°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Strahlendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Elegant-fruchtige Nase mit Noten reifen Birnen, Apfeltart und Zitrus. Dazu etwas Ananas und ein Hauch frischer Kräuter. Am Gaumen schlank und frisch, mit heller Frucht, einer gut stützenden Säure und feiner Cremigkeit. Elegant und vielschichtig, wieder mit gelber Aromatik und einer deutlichen Mineralik. Sehr langes, rebsortentypisches Finale mit Finesse und Kraft. Wein & Speisen: Dieser elegante Wein passt hervorragend als Aperitif, zu Salaten, gegrilltem Fisch und jungem Rohmilchkäse.

Boden

Die Trauben für unseren blauen Silvaner - Schloss Frankenberg stammen aus verschiedenen Weingärten mit vorwiegend Gipskeuperböden, sowie einem kleinen Anteil an Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet die Basis für einen ausdrucksstarken, würzigen Wein mit deutlicher Frucht.

Ausbau

Die Trauben für unseren blauen Silvaner - Schloss Frankenberg wurden Mitte September vollreif und gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 6°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 mazzieren, 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. 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. 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. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer Flaschenreife von mindestens 4 Wochen, freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

