

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Riesling - Schloss Frankenberg

Kategorie	Lagenwein	Art.-Nr.	XXX
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	12,0 % Vol.
Jahrgang	2024	Restsüße	3,8 g/l
Rebsorte	Riesling	Säuregehalt	7,4 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 Pfirsichen, Aprikosen und Äpfeln. Dazu etwas Honig sowie eine Hauch Ananas. Am Gaumen schlank und frisch, mit kräftiger Frucht, einer gut stützenden Säure und toller Cremigkeit. Elegante, gelbe Aromatik sowie eine feine Mineralik. 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 Riesling "Schloss Frankenberg" stammen aus der Monopollage am Schloss Frankenberg 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 Riesling "Schloss Frankenberg" wurden Anfang 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.

