

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Müller-Thurgau - Aus dem Garten Eden

<b>Kategorie</b>	Rebsortenwein Bioland	<b>Art.-Nr.</b>	20026
<b>Herkunft</b>	Deutschland	<b>Flaschengröße</b>	0,750 l
<b>Anbauregion</b>	Franken	<b>Alkoholgehalt</b>	11,5 % Vol.
<b>Jahrgang</b>	2024	<b>Restsüße</b>	7,3 g/l
<b>Rebsorte</b>	Müller-Thurgau	<b>Säuregehalt</b>	6,6 g/l
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	<b>Trinktemperatur</b>	5-7°C °C
		<b>Vegan</b>	ja
		<b>EAN-Code</b>	



4 260422 791023



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Strahlendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtig-duftig Nase mit Noten frischen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten. Dazu etwas Ananas und ein Hauch Pfirsich. Am Gaumen mittengewichtig und frisch, mit kräftiger Frucht, einer saftigen Säure und toller Cremigkeit. Wieder viel Frische sowie eine animierende, gelbe Aromatik sowie eine feine Mineralik. Langes, fruchtgetragenes Finale mit Kraft und hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser fruchtige Wein passt hervorragend als Aperitif, zu Salaten, Ge grilltem und Gerichten mit asiatischem Einfluss.

## Boden

Die Trauben für unseren Müller-Thurgau "Aus dem Garten Eden" stammen aus verschiedenen Weingärten mit vorwiegend Gipskeuperböden. Diese Bodenformation bietet die Basis für einen ausdrucksstarken, saftigen Wein mit deutlicher Frucht.

## Ausbau

Die Trauben für unseren Müller-Thurgau "Aus dem Garten Eden" 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 16°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 3-4 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.

