Markus Meier

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Silvaner Kabinett - Aus dem Garten Eden

Kategorie	Rebsortenwein Süßwein Bioland	Art.-Nr.	20022
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	7,5 % Vol.
Jahrgang	2024	Restsüße	67,2 g/l
Rebsorte	Silvaner	Säuregehalt	94,0 g/l
Qualitätsstufe	Kabinett	Trinktemperatur	5-7°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	4 260422 790262

Vinou® Expertise

MEIER WEINERLEBNIS GmbH
Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim
Telefon: +49 (0) 9842 - 2479 • E-Mail: weingut@markusmeierwein.de

Markus Meier

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtig-süße Nase mit Noten Waldhonig, reifen Birnen und kandierten Aprikosen. Dazu etwas Vanille und ein Hauch Bienenwachs. Am Gaumen süß, schlank und frisch, mit intensiver Frucht, feiner Würze und einer rassigen Säure. Komplex und wieder deutlich kandierte Früchte gepaart mit einer dezenten Mineralik. Langes, kraftvolles und fruchtgetragenes Finale mit extrem hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser fruchtsüße Wein passt hervorragend als Abschluss eines tollen Menüs mit nicht zu süßen Gerichten und zu Blauschimmelkäse.

Boden

Die Trauben für unseren Silvaner Kabinett "Aus dem Garten Eden" stammen aus einem Weingarten mit vorwiegend Muschelkalkboden und einem geringen Gipskeuperanteil. Diese Bodenkombination bietet die Basis für elegante, rassige und eigenständige Weine mit feiner Mineralik.

Ausbau

Die Trauben für unseren Silvaner Kabinett "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 mazzerieren, 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 und wird von uns abgestoppt, um die Fruchtsüße des Mostes zum teil 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 filtriert, um ihn von der Vollhefe und Feinhefe zu trennen um eine weitere Vergärung auszuschließen. Der Ausbau dauert 4 Monate, die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration. Nach einer Flaschenreifung von mindestens 4 Wochen, freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

MEIER WEINERLEBNIS GmbH
Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim
Telefon: +49 (0) 9842 - 2479 • E-Mail: weingut@markusmeierwein.de