

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Secco Weiss

Kategorie	Gutswein	Art.-Nr.	80811
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Jahrgang	2024	Alkoholgehalt	10,5 % Vol.
Qualitätsstufe	Perlwein mit zuges. CO2	Restsüße	20,6 g/l
		Säuregehalt	7,0 g/l
		Trinktemperatur	3-5°C °C
		EAN-Code	



4 260422 798114



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Strahlendes Strohgelb mit zitrusfarbenen Reflexen. Fruchtig-duftige Nase mit Noten von frischen Äpfeln und Birnen sowie Weissdorn. Dazu etwas Honig und ein Hauch Zitrusfrüchte. Am Gaumen frisch-fruchtig, mit feiner Frucht, einer gut gepufferten Säure und tollem Schmelz. Wieder gelbe, reife Früchte sowie florale Noten. Appetitanregendes, saftiges Finale mit ausgesprochen hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser frische Secco passt hervorragend als Aperitif und als Begleiter zu leichten Vorspeisen.

Boden

Die Trauben für unseren "Secco Weiss" stammen aus verschiedenen Weingärten mit Gipskeuper- und Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen kraftvoll - würzigen Wein mit viel Frucht.

Ausbau

Die Trauben für den Secco Weiss wurden Ende August gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 6°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden diese ohne weitere Mazeration direkt und sehr schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt bei etwa 16°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 2-3 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein etwas mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er filtriert, um ihn von der Voll- & Feinhefe zu trennen. Der weitere Ausbau erfolgt für 2-3 Monate im Drucktank, wo der Wein "frizzantisiert" wird - also seine feine und zurückhaltende Perlage erhält. Nach Abfüllung und einer Flaschenreifung von mindestens 3 Wochen freuen wir uns Ihnen diesen Secco zu präsentieren.

