

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Sommer Cuvée

Kategorie	Gutswein	Art.-Nr.	10012
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Jahrgang	2024	Alkoholgehalt	10,0 % Vol.
Qualitätsstufe	Deutscher Wein	Restsüße	21,6 g/l
		Säuregehalt	7,1 g/l
		Trinktemperatur	3-5°C °C
		EAN-Code	



4 260422 791122



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Helles Zitronengelb mit strohfarbenen Reflexen. Fruchtig-elegante Nase mit Noten von frischen Birnen und Quitten. Dazu etwas Holunder und ein Hauch Ananas. Am Gaumen schlank und frisch, mit kräftiger Frucht, einer gut integrierten Säure und einem feinen Schmelz. Wieder viel gelbe Früchte sowie etwas Honigmelone. Feines, aber saftiges Finale mit ausgesprochen hohem Trinkfluss.

Boden

Die Trauben für unsere "Sommer Cuvée" 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 unsere Sommer Cuvée wurden vollkommen gesund von Ende August bis Anfang September gelesen. Vor der Vergärung werden die Trauben auf etwa 6°C runtergekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis etwa 2/3 der Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 2 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. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 1-2 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren der Vollhefe gelagert, was dem Wein etwas mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Der Ausbau dauert 2-3 Monate und erfolgt konsequent auf der Feinhefe. Der Wein gewinnt dadurch an Cremigkeit. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer weiteren Flaschenreife von mindestens 2 Wochen freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

