

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Chardonnay

Kategorie	Gutswein	Art.-Nr.	10023
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Jahrgang	2024	Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Rebsorte	Chardonnay	Restsüße	1,5 g/l
Qualitätsstufe	Deutscher Wein	Säuregehalt	6,5 g/l
		Trinktemperatur	3-5°C °C



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes Strohgelb mit feinen grünen Reflexen. Reife Nase mit Noten von Aprikose und reifen Südfrüchten. Am Gaumen mittengewichtig und fein, mit deutlicher Frucht, einer saftigen Säure und feinem Schmelz und hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser intensive Wein passt hervorragend als Begleiter für die heimische Küche oder einfach zum Genießen.

Boden

Die Trauben für unseren Chardonnay stammen aus einem Weingarten mit Gipskeuperanteil. Diese Bodenkombination bietet die Basis für einen ausdrucksstarken würzigen Wein mit kräftiger Frucht.

Ausbau

Die Trauben für unseren Chardonnay wurden Mitte September reif und vollkommen gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 3 Grad gekühlt, im Anschluss abgebeert sortiert und bis zu einer Woche kühl mazerieren lassen. 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 3 Monate auf 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 weitere 3 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.

