

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Cabernet - GG

Kategorie	Grosse Gewächse	Art.-Nr.	50054
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	14,5 % Vol.
Jahrgang	2017	Restsüße	1,1 g/l
Rebsorte	Cabernet Dorsa	Säuregehalt	5,7 g/l
		Lage	Frankenberger Schlossstück
		Trinktemperatur	16-18 °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Intensives Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. Würzig-fruchtige Nase mit Noten von Cassis, roter Paprika, Brombeeren und reifen Pflaumen. Dazu deutlich Zartbitterschokolade und ein Hauch Lakritz. Am Gaumen kraftvoll aber gleichzeitig kühl-elegant. Sehr präzise, dunkle Frucht. Das massive, aber perfekt reife und feingliedrige Tanningerüst harmoniert perfekt mit der durchaus zupackenden, saftigen Säure und dem kräftigen, fruchtgetragenen Körper. Wieder Cassis und dunkle Schokolade, aber auch Kräuterwürze und viel, viel Extrakt. Extrem langes, sehr komplexes Finale auf internationalem Top-Niveau. Wein & Speisen: Dieser komplexe Topwein passt hervorragend zu kurzgebratenem Rind und gereiftem Hartkäse. Auch als Solist oder als Begleiter für das 2. Drittel einer mittelkräftigen Zigarre einen Versuch wert!

Boden

Die Trauben für unseren "Cabernet GG" sind auf kargem Gipskeuperboden gewachsen. Dieser mineralreiche Boden ergibt tendenziell schlankere, gut strukturierte Weine mit einem tollen Zug und feiner Würze. Das Filetstück im Frankenberger Schlossstück ist steiler und etwas kühler, wodurch der Wein etwas an Struktur und Frische gewinnt, was der Lagerfähigkeit zugute kommt.

Ausbau



Die Trauben für unseren Cabernet GG wurden am 10. und 20. September gelesen. Die einzelnen Partien werden vor der Vergärung auf etwa 15°C gekühlt, entrappt und gepresst – der Ausbau erfolgt jedoch gemeinsam um dem Wein möglichst viel Zeit zu geben, um sich zu harmonisieren. Der Most, die Schalen und etwa 15% ungesessene Trauben werden dann in französische Barriques umgezogen, von denen etwa 15% jedes Jahr neu sind. Dort erfolgt die Spontan-Gärung mit weinbergseigenen Hefestämmen bei etwa 28°C sowie der biologische Säureabbau. Die ganzen Trauben durchlaufen dabei eine sogenannte intrazelluläre Gärung, bei der viel Farbe und Frucht extrahiert wird. Gleichzeitig ist die Tanninextraktion in diesen Beeren aber sehr gering, was die Feuchtigkeit des Weins fördert. Durch den steigenden, inneren Druck platzen diese Trauben im Verlauf der Gärung auf. Nach der Vergärung wird der Wein für 30 Tage unter regelmäßigem Aufrühren der Vollhefe und der Trester gelagert, was dem Wein etwas mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe und den Schalen zu trennen. Der restliche Ausbau dauert weitere 12 Monate und erfolgt konsequent auf der Feinhefe und erfolgt so reduktiv wie möglich, um im Wein die bestehende Spannung zu erhalten. Die Abfüllung erfolgt gänzlich ohne Filtration und nach einer weiteren Flaschenreife von mindestens 6 Monaten freuen wir uns, Ihnen diesen Wein zu präsentieren. Allergenangabe: Wein enthält Sulfite.