

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Herzstück Chardonnay Signature

Kategorie	Signature-Weine	Art.-Nr.	60060
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
Jahrgang	2019	Restsüße	1,8 g/l
Rebsorte	Chardonnay	Säuregehalt	6,9 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Trinktemperatur	8-12°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes Goldgelb mit strohfarbenen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von vollreifer Honigmelone, Brioch. Dazu etwas Marillenkuchen und ein Hauch frischer Kräuter. Am Gaumen vollmundig und fast schon exotisch, mit Anklängen von Vanilleschote und gerösteten Haselnüssen. Die sehr saftige Säure, sowie das sehr feine Tanningerüst vom Holzausbau balancieren den Wein perfekt. Die Kombination aus Extrakt und Kraft, gepaart mit einer frischen Kräuterwürze macht diesen Wein wirklich einzigartig! Extrem langes, dichtes und ausgesprochen komplexes Finale mit sehr viel Charakter. Wein & Speisen: Dieser kraftvolle Wein passt hervorragend zu intensiven Gerichten mit hellen Saucen und hellem Fleisch, sowie zu gereiftem Hartkäse. Auch als Solist und für das 1. Drittel einer mittelintensiven Zigarre ein toller Begleiter.

Boden

Die Trauben für unser "Herzstück Chardonnay Signature" sind auf einen ausgesprochen kargen, steilen und verwitterten Muschelkalkboden mit hohem Skelettanteil gewachsen. Dieses extreme Terroir ergibt mineralische, strukturierte und tiefgründige Weine mit viel Potenzial.

Ausbau

Die Trauben für unser Herzstück wurden am 5. Oktober vollreif und gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 8°C gekühlt und danach abgebeert und sortiert. Dabei werden sie leicht angedrückt, damit die Traube leicht aufplatzen. Für etwa 4 Tage lassen wir dann alles mazzerieren, sodass der Most an Struktur und Kraft gewinnt. Danach wird alles schonend gepresst und direkt in Tonneau-Fässer umgezogen, von denen etwa 80% neu sind. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 20°C, um ein Gleichgewicht zwischen Frische und Kraft zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 8 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein Fülle und Charakter verleiht. Der Ausbau dauert 12 Monate und erfolgt auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit gewinnt, ohne seine Herkunft zu verlieren. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration, um ein Maximum an Extrakten im Wein zu erhalten. Nach einer Flaschenreife von mindestens 6 Monaten, freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Hartkäse, Geschenk, Kaminabend, Besondere Anlässe

