

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Meisterwerk Silvaner Signature

Kategorie	Signature-Weine	Art.-Nr.	60061
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
Jahrgang	2019	Restsüße	3,4 g/l
Rebsorte	Silvaner	Säuregehalt	6,5 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaubiete (Q.b.A)	Lage	Bullenheimer Paradies
		Trinktemperatur	8-12°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes Goldgelb mit strohfarbenen Reflexen. Intensiv-würzige Nase mit Noten Birnenkuchen, Vanilleschoten und gerösteten Mandeln. Dazu etwas Quitten und ein Hauch Karamell. Am Gaumen fast schon wuchtig, aber keinesfalls plump. Tolle, ausgesprochen saftige Säure, eine feine Tanninstruktur vom Holzausbau und viel Extrakt. Ausgesprochen cremig und komplex. Wieder Noten von reifem Obst sowie eine feine, sehr gut integrierte Holzaromatik. Extrem langes, kraftvolles Finale mit hoher Eigenständigkeit und leichtem Suchtfaktor. Wein & Speisen: Dieser kraftvolle und komplexe Wein ist sehr gut als Solist einsetzbar. Zu deftiger, fränkischer Küche kann er zudem einen leichteren Rotwein problemlos ersetzen!

Boden

Die Trauben für unser "Meisterwerk - Silvaner" sind auf Gipskeuperboden gewachsen. Dieser mineralreiche Boden ergibt tendenziell schlankere, gut strukturierte Weine mit einem tollen Zug und feiner Würze. Das Filetstück im Bullenheimer Paradies befindet sich direkt kurz unterhalb der Grenze zum Steigerwald, wodurch es dort etwas höhere Tages-Nacht-Temperaturschwankungen gibt. Dadurch werden die Weine noch strukturierter und langlebiger.

Ausbau

Die Trauben für unseren Meisterwerk wurden am 2. 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 mazzieren, sodass der Most an Struktur und Kraft gewinnt. Danach wird alles schonend gepresst und direkt in amerikanischen und fränkischen Tonneaus umgezogen, von denen etwa 50% 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. Nach einer Flaschenreife von mindestens 6 Monaten, freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Gebraten, Geschenk, Männerabend

