Markus Meier

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Zweigelt - Frankenberger Schlossstück

Kategorie	Lagenwein	Art.-Nr.	40042
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Jahrgang	2022	Restsüße	4,5 g/l
Rebsorte	Blauer Zweigelt	Säuregehalt	6,1 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Lage	Frankenberger Schlossstück
		Trinktemperatur	14-16°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	4 260422 790422

Vinou® Expertise

MEIER WEINERLEBNIS GmbH
Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim
Telefon: +49 (0) 9842 - 2479 • E-Mail: weingut@markusmeierwein.de

Markus Meier

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Kräftiges Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von reifen Sauerkirschen, Hauspflaumen und Brombeeren. Dazu etwas Blaubeermuffins und ein Hauch schwarzer Pfeffer. Am Gaumen kraftvoll und fruchtig, mit intensiven dunklen Früchten , perfekt reifem Tannin sowie einer perfekt balancierenden Säure. Wieder Sauerkirschen, Schokolade und etwas Pfeffer. Sehr langes, rebsortentypisches, feingliedriges und fruchtgetragenes Finale mit hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser fruchtig-würzige Wein passt hervorragend zu Vorspeisevariationen, Gegrilltem sowie intensiver Pasta mit Fleischsugo's. Auch zu leicht gereiftem Hartkäse absolut empfehlenswert.

Boden

Die Trauben für unseren "Zweigelt - Frankenberger Schlossstück" sind auf kargem Gipskeuperboden gewachsen. Dieser mineralreiche Boden ergibt tendenziell schlankere, gut strukturierte Weine mit einem tollen Zug und feiner Würze.

Ausbau

Die Trauben für unseren blauen Zweigelt vom "Frankenberger Schlossstück" wurden vom 14.-15. September gelesen. Die einzelnen Partien werden vor der Vergärung auf etwa 13°C runtergekühlt, entrappt und gepresst. Der Most, die Schalen und etwa 15% ungepresste Trauben werden dann in Edelstahltanks umgezogen. Dort erfolgt die Spontan-Gärung mit weinbergseigenen Hefestämmen bei etwa 26°C. 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 Weine fördert. Durch den steigenden, inneren Druck platzen diese Trauben im Verlauf der Gärung auf. Nach der Vergärung wird der Wein für etwas über 2 Wochen 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 3 Monate und erfolgt konsequent auf der Feinhefe. Der Wein gewinnt dadurch an Cremigkeit. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer weiteren Flaschenreifung von mindestens 3 Monaten freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

MEIER WEINERLEBNIS GmbH
Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim
Telefon: +49 (0) 9842 - 2479 • E-Mail: weingut@markusmeierwein.de