

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Scheurebe Louisenberg

Kategorie	Lagenwein	Art.-Nr.	30137
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Jahrgang	2024	Restsüße	1,2 g/l
Rebsorte	Scheurebe	Säuregehalt	6,6 g/l
Qualitätsstufe	Lagenwein	Lage	Louisenberg



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Mangos, kandierten Orangen und frischen Birnen. Dazu etwas Frische Limette und ein Hauch von Pfirsich. Am Gaumen mittelgewichtig und rund, mit kräftiger Frucht, einer saftigen Säure und feiner Würze. Wieder viel Exotik, ein Hauch vom Großen Holz, sowie eine feine Kräuterwürze. Langes, saftiges und fruchtgetragenes Finale hohem Trinkfluss und hoher Komplexität welche mehr an einen Loire-Style Sauvignon Blanc als Essensbegleiter erinnert. Wein & Speisen: Dieser fruchtig, feine und elegante Wein passt hervorragend als Aperitif, zu Salaten, Gegrilltem und Gerichten mit asiatischem Einfluss, kann aber auch wirklich bei komplexen und würzigen Gerichten auf Augenhöhe mithalten.

Boden

Die Trauben für unsere Scheurebe aus der Lage "Louisenberg" sind auf verwittertem Gipskeuperboden gewachsen. Dieser mineralreiche Boden ergibt duftig, elegante Weine mit unglaublich viel Charme, klarer Frucht und flintiger Würze. Durch diese Mineralkeuperböden, die auch manchmal an Schiefer erinnern, haben wir eine Bodenkombination die als Basis für einen ausdrucksstarken, würzigen Wein mit feiner Frucht und saftig, salziger Mineralität steht. Durch die kühle Lage, die sich in den südlichen Steigerwald schmiegt, haben wir immer auch eine wunderbare kühle, welche die Weine sehr lebendig und trotz ihrer Komplexität durch die feine Frische und das Säurespiel sehr saftig wirken lässt und der Alkohol immer moderat ist.

Ausbau

Die Trauben für unseren Einzellagen Traminer "Louisenberg" wurden am 25.-26. September vollreif und gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 10 °C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis etwa 2/3 der Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 3 Stunden lassen wir dann alles mazerieren, sodass der Most an Struktur und Kraft gewinnt. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 20°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 4 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein mehr Fülle und Charakter verleiht. Ein Teil wird zudem in alten Holzgebinden ausgebaut, um dem Wein noch mehr Fülle und Komplexität zu geben. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Der Ausbau dauert 6 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



präsentieren.