

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

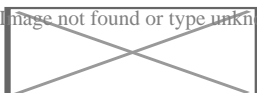
Image not found or type unknown

Scheurebe - Aus dem Garten Eden

Kategorie	Rebsortenwein Bioland	Art.-Nr.	20024
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	11,0 % Vol.
Jahrgang	2025	Restsüße	8,8 g/l
Rebsorte	Scheurebe	Säuregehalt	6,9 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Trinktemperatur	5-7°C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



Image not found or type unknown



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

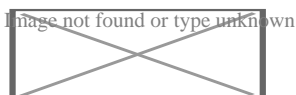
Sattes Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Mangos, kandierten Orangen und frischen Birnen. Dazu etwas Cassis und ein Hauch Pfirsich. Am Gaumen mittelgewichtig und rund, mit kräftiger Frucht, einer saftigen Säure und feiner Würze. Wieder viel Exotik, ein Hauch Anis sowie eine feine Kräuterwürze. Langes, saftiges und fruchtgetragenes Finale hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser fruchtige Wein passt hervorragend als Aperitif, zu Salaten, Gegrilltem und Gerichten mit asiatischem Einfluss.

Boden

Die Trauben für unsere Scheurebe "Aus dem Garten Eden" stammen aus verschiedenen Weingärten mit vorwiegend Gipskeuperböden, sowie einem kleinen Anteil an Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet die Basis für einen ausdrucksstarken, würzigen Wein mit deutlicher Frucht.

Ausbau

Die Trauben für unsere Scheurebe "Aus dem Garten Eden" wurden Mitte September reif und vollkommen gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben entrappt und auf etwa 1°C gekühlt und bei dieser Temperatur für 6-8 Tage mazeriert, um ein Maximum an Aromen aus den Beerenschalen zu lösen. Zudem gewinnt der Most an Struktur und Kraft. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 16°C, um die Frische optimal zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 3-4 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Der Ausbau dauert 4 Monate und erfolgt auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit gewinnt. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer Flaschenreife von mindestens 4 Wochen, 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

