Markus Meier

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Cremant Blanc de Noir

Kategorie	Grosse Gewächse	Art.-Nr.	50055
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Jahrgang	2021	Restsüße	0,2 g/l
Rebsorte	Pinot Noir	Säuregehalt	6,4 g/l
Qualitätsstufe	Sekt b.A.	Trinktemperatur	6-8°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	4 260422 790552

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

Helles Strohgelb mit zitrusfarbenen Reflexen. Fruchtig-duftige Nase mit Noten von frischen Äpfeln und Birnen sowie etwas Brioche. Dazu Melone und ein Hauch Zitrus. Am Gaumen frisch-fruchtig, mit kräftiger, aber feiner Perlage. Elegante Frucht, gut stützenden Säure und toller Schmelz. Wieder gelbe Früchte, deutliche Hefenoten vom Ausbau sowie etwas Apfel-Tarte. Langes, feinperliges Finale mit viel Klasse. Wein & Speisen: Dieser tolle Winzersekt passt hervorragend zum Anstoßen und Genießen, aber auch als Aperitif und Begleiter zu leichteren Gerichten.

Boden

Die Trauben für unseren Blanc de Noir 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. Der Filetstück im Sommerhäuser Steinbach ist nochmals skelettreicher, als im übrigen Hang, wodurch der Wein noch präziser und dichter wird.

Ausbau

Die Trauben für unseren Blanc de Noir wurden bereits Anfang August gelesen. Hierbei geht es um eine gute Balance zwischen Zuckereinlagerung und Säurehaushalt in den Trauben, weniger um die physiologische Reife, um schlussendlich einen schlanken, eleganten Sekt produzieren zu können. Die Trauben werden vor der Vergärung auf etwa 6°C gekühlt, entrappt und gepresst. Der Most, ohne die roten Schalen vom Pinot, wird daraufhin in Edelstahltanks umgezogen um komplett hell zu bleiben. Hier erfolgt die alkoholische Gärung sowie der biologische Säureabbau (BSA). Dieser Wein ergibt den sogenannten Grundwein mit etwa 8-9% Alkohol. Nach einem Ausbau von etwa 2-3 Monaten wird der Wein für die zweite Gärung in Schaumweinflaschen umgefüllt und für mindestens 9 Monate inklusive der Vollhefe gelagert. Anschließend wird die Hefe degorgiert und mit dem gleichen Schaumwein aus einer anderen Flasche wieder aufgefüllt. Nach einer weiteren Flaschenreifung von mindestens 1 Monat freuen wir uns, Ihnen unseren Sekt zu präsentieren.

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