Markus Meier

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Bild konnte nicht geöffnet werden
Image not found or type unknown

Spätburgunder - Aus dem Garten Eden

Kategorie	Rebsortenwein	Art.-Nr.	20027
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Jahrgang	2023	Restsüße	0,1 g/l
Rebsorte	Spätburgunder	Säuregehalt	5,8 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Trinktemperatur	14-16°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	4 260422 791054

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

Strahlendes Kirschrot mit erdbeerfarbenen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Erdbeeren, Himbeeren und frischen Kräutern. Dazu etwas Rhabarber und ein Hauch Pfeffer. Am Gaumen elegant und mittelgewichtig. Sehr elegante, rote Frucht gepaart mit einer saftige Säure und leicht zurückgesetzten Tanninen. Zudem auch wieder eine feine Würze zeigend. Langes, fruchtgetragenes und elegantes Finale, das Lust auf den nächsten Schluck macht. Wein & Speisen: Dieser fruchtig-elegante Wein passt hervorragend zu gegrilltem, hellen Fleisch, sowie kräftigeren Sugos. Auch zu jungem, milden Weichkäse ein Geheimtipp.

Boden

Die Trauben für unseren Spätburgunder "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 unseren Spätburgunder "Aus dem Garten Eden" wurden vom 28.-29. September gelesen. Die einzelnen Partien werden vor der Vergärung auf etwa 15°C runtergekühlt und entrappt. Die Vergärung auf den Schalen dauert etwa 14 Tage. Danach wird die Maische direkt schonen abgepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Hier erfolgt der biologische Säureabbau. Der Ausbau dauert 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 Wochen freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

Image not found or type unknown

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