

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## ETHOS Silvaner Klassik

Kategorie	Gutswein	Art.-Nr.	10015
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	12,0 % Vol.
Jahrgang	2024	Restsüße	2,1 g/l
Rebsorte	Silvaner	Säuregehalt	6,3 g/l
Qualitätsstufe	Deutscher Wein	Trinktemperatur	3-5°C °C
		EAN-Code	



4 260422 790156



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtig-duftige Nase mit Noten von Äpfeln, Birnen und Honig. Dazu etwas Litchi und ein Hauch Trockenkräuter. Am Gaumen schlank und saftig, mit gelber Frucht, einer saftigen aber gepufferten Säure. Fruchtig, duftig und elegant, wieder deutlich gelbe Aromatik. Langes, fruchtgetragenes Finale mit hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser Wein passt hervorragend als Aperitif, zu Salaten, gegrilltem Fisch und jungem Rohmilchkäse.

## Boden

Die Trauben für unseren Ethos Silvaner stammen aus verschiedenen Weingärten mit Gipskeuper- und Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen kraftvoll - würzigen Wein mit viel Frucht.

## Ausbau

Die Trauben für den Silvaner Ethos wurden Ende August gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 6°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis etwa 50% der Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 2 Stunden lassen wir dann alles mazzerieren, sodass der Most an Struktur und Kraft gewinnt. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 16°C um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 2-3 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein etwas mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Der Ausbau dauert 1-2 Monate und erfolgt auf der Feinhefe. Der Wein gewinnt dadurch an Cremigkeit. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer Flaschenreife von mindestens 3 Wochen freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

