

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Secco Rosé

Kategorie	Gutswein	Art.-Nr.	80821
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Jahrgang	2025	Alkoholgehalt	10,0 % Vol.
Qualitätsstufe	Perlwein mit zuges. CO2	Restsüße	23,1 g/l
		Säuregehalt	7,0 g/l
		Trinktemperatur	3-5°C °C
		EAN-Code	



4 260422 798213



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Helles Lachsrot mit himbeerfarbenen Reflexen. Fruchtig-duftige Nase mit Noten von frischen Erdbeeren, Himbeeren und roten Äpfeln. Dazu etwas Zitrusfrüchte und ein Hauch Waldhonig. Am Gaumen frisch-fruchtig, mit feiner Frucht, einer gut gepufferten Säure und tollem Schmelz. Wieder hellrote, reife Früchte sowie dezente florale Noten. Appetitanregendes, saftiges Finale mit ausgesprochen hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser frische Secco Rosé passt hervorragend als Aperitif, als Begleiter zu leichten Vorspeisen sowie sommerlichen Grillfesten.

Boden

Die Trauben für unseren "Secco Rosé" 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 Secco Rosé 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 diese leicht angedrückt und für etwa 6 Stunden mazeriert, sodass der Most an Farbe, Struktur und Kraft gewinnt. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt 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 filtriert, um ihn von der Voll- & Feinhefe zu trennen. Der weitere Ausbau dauert 2-3 Monate im Drucktank, wo der Wein "frizzantisiert" wird - also seine feine und zurückhaltende Perlage erhält. Nach Abfüllung und einer Flaschenreife von mindestens 3 Wochen freuen wir uns Ihnen diesen Secco zu präsentieren.

