

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Poesie Cabernet Signature

Kategorie	Signature-Weine	Art.-Nr.	60063
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
Jahrgang	2018	Restsüße	0,3 g/l
Rebsorte	Cabernet Dorsa	Säuregehalt	6,2 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Trinktemperatur	16-18°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Intensives Blauschwarz mit rubinfarbenen Reflexen. Intensiv-würzige Nase mit Noten Blaubeerkuchen, Karamellbonbons und getrockneten Kräutern. Dazu etwas Cassis und ein Hauch Lakritz. Am Gaumen ausgesprochen wuchtig, aber keinesfalls plum. Tolle, ausgesprochen kernige Säure, dazu eine massives aber feines Tanninfundament vom Holzausbau und unglaublich viel Extrakt. Herrlich komplex. Wieder Noten von schwarzen Früchten sowie Pflaumenmus und eine perfekt integrierte Holzaromatik. Extrem langes, kraftvolles Final. Nur Im Bundle mit Herzstück, Meisterwerk & Philosophie erhältlich! Wein & Speisen: Dieser wuchtige und komplexe Wein ist sehr gut als Solist einsetzbar. Aber auch zu Schmorgerichten oder einer wirklich guten, mittelintensiven Zigarre ein Gedicht!

Boden

Die Trauben für unsere "Poesie Cabernet Signature" sind auf kargem Gipskeuperboden gewachsen. Dieser mineralreiche Boden ergibt tendenziell schlankere, gut strukturierte Weine mit einem tollen Zug und feiner Würze. Das Filetstück im Frankenberger Schlosstück ist steiler und etwas kühler, wodurch der Wein etwas an Struktur und Frische gewinnt, was der Lagerfähigkeit zugute kommt zupackenden, saftigen Säure und dem kräftigen, fruchtgetragenen Körper.

Ausbau

Die Trauben für unsere Poesie wurden am 2. Oktober gelesen. Die Trauben werden vor der Vergärung auf etwa 8°C gekühlt, entrappt und sortiert. Die Trauben werden auf der ganzen Maische vergoren und mehrmals durch Saftabzug aufkonzentriert. Nach der Vergärung wird die Maische gepresst und in französische Barriques umgezogen, von denen etwa 70% jedes Jahr neu sind. Dort erfolgt der spontane biologische Säureabbau. Der restliche Ausbau dauert weitere 12 Monate und erfolgt konsequent auf der Feinhefe. Die Abfüllung erfolgt gänzlich ohne Filtration und nach einer weiteren Flaschenreife von mindestens 6 Monaten freuen wir uns, Ihnen diesen Wein präsentieren zu dürfen.

Speiseempfehlung:

Rind, Wild, Gebacken, Hartkäse, Pfeffer, Vollkorn, Geschenk, Kaminabend

