

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Weißburgunder - Schloss Frankenberg

Kategorie	Rebsortenwein	Art.-Nr.	20123
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	11,5 % Vol.
Jahrgang	2025	Restsüße	10,7 g/l
Rebsorte	Weißer Burgunder	Säuregehalt	6,5 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Trinktemperatur	5-7°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Strahlendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Feinfruchtige Nase mit Noten grünen Äpfeln, Winterbirne und Melone. Dazu etwas Mandeln sowie eine Hauch Lindenblüten. Am Gaumen mittelgewichtig, mit dezenter Frucht, einer gut integrierten Säure und angenehm kräftiger Cremigkeit. Wieder eine elegante, gelbe Aromatik sowie eine feine Trockenkräuter-Würze. Langes, harmonisches Finale mit tollem Mundgefühl und Eleganz. Wein & Speisen: Dieser feine Wein passt hervorragend als Aperitif, zu gedünstem Fisch sowie feinen, leichten Fleischgerichten und jungem, mildem Käse.

Boden

Die Trauben für unseren Weißburgunder 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 Weißburgunder wurden Ende September vollreif und gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 8°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis alle Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 2 Stunden lassen wir dann alles mazzieren, sodass der Most an Struktur und Kraft gewinnt. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 18°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 5 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Der Ausbau dauert 4 Monate und erfolgt auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit gewinnt. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer Flaschenreife von mindestens 4 Wochen, freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

