

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Chardonnay Schloss Frankenberg

Kategorie	Lagenwein	Art.-Nr.	20129
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Jahrgang	2024	Restsüße	1,0 g/l
Rebsorte	Chardonnay	Säuregehalt	6,3 g/l
		Lage	Schloss Frankenberg



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Elegantes Strohgelb mit feinen grünen Reflexen. Reife Nase mit Noten von Aprikose und reifen Südfrüchten. Am Gaumen mittengewichtig und fein, mit eleganter Frucht, einer saftigen Säure, feinem Schmelz und hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser intensive Wein passt hervorragend als Begleiter für die heimische Küche, für's BBQ im Sommer oder einfach zum Genießen.

Boden

Die Trauben für unseren Chardonnay - Schloss Frankenberg stammen aus verschiedenen Weingärten mit vorwiegend Mineralkeuperböden. Diese Bodenkombination bietet die Basis für einen ausdrucksstarken, würzigen Wein mit feiner Frucht und saftig, salziger Mineralität.

Ausbau

Die Trauben für unseren Chardonnay wurden Mitte September reif und vollkommen gesund von Hand gelesen. Vor dem Pressen werden die Trauben gekühlt und im Anschluss abgebeert und sortiert um danach bis zu einer Woche kühl mazeriert zu werden. Mit dieser gezielte Maischestandzeit schaffen wir durch Extraktion der Inhaltsstoffe und der Herkunft den Grundstein für unsere Weinstilistik. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 16 - 18°C, um ein Maximum an Frische zu und Frucht zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 3 Monate auf der Vollhefe gelagert, was dem Wein mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Die weitere Vinifikation erfolgt dann weitere 3-6 Monaten auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit und Charakter gewinnt, um seine Herkunft und Heimat optimal zu spielen. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer Flaschenreife von mindestens 4 - 8 Wochen, darf dieser Ortswein aus unserer Monopollage Schloss Frankenberg von euch entdeckt werden.

