

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Frühburgunder Barrique PUR

<b>Kategorie</b>	Grosse Gewächse	<b>Flaschengröße</b>	0,750 l
<b>Herkunft</b>	Deutschland	<b>Alkoholgehalt</b>	14,0 % Vol.
<b>Anbauregion</b>	Franken	<b>Restsüße</b>	0,9 g/l
<b>Jahrgang</b>	2016	<b>Säuregehalt</b>	5,3 g/l
<b>Rebsorte</b>	Blauer Frühburgunder	<b>Lage</b>	Frankenberger Schlosstück
		<b>Trinktemperatur</b>	16-18 °C
		<b>Vegan</b>	ja



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Leuchtendes Himbeerrot mit rubinroten Reflexen. Delikat-fruchtige Nase mit Noten von Himbeerkompott, Erdbeermarmelade und Sandelholz. Dazu etwas Trüffel und Unterholz sowie einen Hauch Tabak. Am Gaumen elegant und gleichzeitig dicht. Sehr präzise, rote, klare Frucht. Mittengewichtig mit einem perfekten, reifen Tanningerüst das hervorragend mit der Aromatik des Weines und der saftigen Säure harmoniert. Wieder Himbeeren, eingelegte Walderdbeeren und zartbittere Schokolade. Dann zunehmend edle Tabaknoten und wieder Trüffel. Extrem langes, ausgesprochen komplexes Finale auf internationalem Top-Niveau.

## Boden

Die Trauben für unseren "Frühburgunder Barrique PUR" 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.

## Ausbau

Die Trauben für unseren Frühburgunder PP wurden am Anfang September gelesen. Die Trauben werden vor der Vergärung auf etwa 15°C gekühlt, entrappt und gepresst. Der Most, die Schalen und etwa 20% ungepresste Trauben werden dann in französische Barriques umgezogen, von denen etwa 10% jedes Jahr neu sind. Dort erfolgt die Spontan-Gärung mit weinbergseigenen Hefestämmen bei etwa 25°C sowie die biologische Säureabbau. Die ganzen Trauben durchlaufen dabei eine sogenannte intrazelluläre Gärung, bei der viel Farbe und Frucht extrahiert wird. Gleichzeitig ist die Tanninextraktion in diesen Beeren aber sehr gering, was die Feuchtigkeit des Weines fördert. Durch den steigenden, inneren Druck platzen diese Trauben im Verlauf der Gärung auf. Nach der Vergärung wird der Wein für 23 Tage unter regelmäßigem Aufrühren der Vollhefe und der Trester gelagert, was dem Wein etwas mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe und den Schalen zu trennen. Der restliche Ausbau dauert weitere 12 Monate und erfolgt konsequent auf der Feinhefe und erfolgt so reduktiv wie möglich, um im Wein die bestehende Spannung zu erhalten. Die Abfüllung erfolgt gänzlich ohne Filtration und nach einer weiteren Flaschenreife von mindestens 6 Monaten freuen wir uns, Ihnen diesen Wein zu präsentieren.



