

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Sneak Preview

Kategorie	Gutsweine	Art.-Nr.	10010
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	12,0 % Vol.
Jahrgang	2020	Restsüße	8,0 g/l
Qualitätsstufe	Wein ohne Rebsorten- oder Jahrgangsangabe	Säuregehalt	6,3 g/l
		Trinktemperatur	6-8 °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Strahlendes Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten Aprikosen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Dazu etwas Gapefruit und ein Hauch Honig. Am Gaumen schlank und rassig, mit viel Frucht und einer saftigen Säure und angenehmen Schmelz. Wieder etwas Exotik sowie eine leicht salzige Note. Langes, animierendes Finale mit kräftiger, exotischer Frucht. Wein & Speisen: Dieser saftige Wein passt hervorragend als Aperitif, zu Salaten, Gegrilltem und Gerichten mit asiatischem Einfluss. Ab Jahrgangs 2021 wird die Sneak Preview zum Cuba Cuvée "Alpakawein".

Boden

Die Trauben für unseren "Sneak Preview" 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 Sneak Preview wurden in mehreren Lesedurchgängen von Ende August bis Anfang September gelesen. Auf diese Weise erhalten wir den perfekten Mix aus Reife, Frucht und stützender Säure. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 6°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis etwa 1/3 der 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 20°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 einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Der Ausbau dauert 3-4 Monate und erfolgt auf der Feinhefe. Der Wein gewinnt dadurch an Cremigkeit. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer Flaschenreife von mindestens 3 Wochen freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren. Allergenangabe: Wein enthält Sulfite.

