Markus Meier

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Balsamessig aus Rieslaner

Kategorie	Weitere Weinleckereien & Angebote	Flaschengröße	0,375 l
Herkunft	Deutschland	Säuregehalt	6,0 g/l
Anbauregion	Franken	Vegan	ja

MEIER WEINERLEBNIS GmbH
Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim
Telefon: +49 (0) 9842 - 2479 • E-Mail: weingut@markusmeierwein.de

Markus Meier

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Mit 6% Säure ist unser Balsamessig nicht wahnsinnig sauer. Die Rebsortenaromatik ist bei diesem Produkt zwar nicht mehr wahrnehmbar, wohl aber, dass es sich um einen Süßwein als Ausgangsbasis gehandelt hat. Für einen Essig ist dieser Balsam durchaus als dickflüssig zu bezeichnen, da sehr viel Extrakt im Essig enthalten ist. Am Besten nutzt man diesen Balsamessig um abschmecken von Suppen, Salaten oder auch Nachspeisen. Also eher ein Produkt zum Veredeln, als zum säuern. Dafür aber einfach großartig!

Boden

Die Trauben für unseren Balsamessig stammen aus verschiedenen Weingärten mit Gipskeuper- und Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen Essig mit viel Frucht und Charakter.

Ausbau

Wir nutzen unsere Rieslaner Trauben, die es nicht in unsere BA geschafft haben, um diese als Essig auszubauen. Nach der Pressung erfolgt die Vergärung und der Ausbau im Edelstahl sowie in Holzgebinden, um den Essig etwas weiter aufzukonzentrieren.

MEIER WEINERLEBNIS GmbH
Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim
Telefon: +49 (0) 9842 - 2479 • E-Mail: weingut@markusmeierwein.de