

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Spätburgunder Steinbach - Großes Gewächs

Kategorie	Grosse Gewächse	Art.-Nr.	50053
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
Jahrgang	2018	Restsüße	0,2 g/l
Rebsorte	Spätburgunder	Säuregehalt	6,1 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Lage	Sommerhäuser Steinbach
		Trinktemperatur	14-16°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Kräftiges Himbeerrot mit rubinfarbenen Reflexen. Würzig-delikate Nase mit Noten von frischen Rumtopfrüchten, Himbeeren und Sandelholz. Dazu etwas Trüffel und ein Hauch Tabak. Am Gaumen elegant und dicht. Sehr präzise, rote Frucht. Mittelgewichtig, aber sehr extraktreich, dazu ein perfektes, super elegantes Tanningerüst das perfekt zu Aromatik des Weines und der saftigen Säure passt. Wieder Himbeeren, eingelegte Walderdbeeren und Schokolade, aber zunehmend auch Tabak und Champignons. Extrem langes, ausgesprochen komplexes Finale auf internationalem Top-Niveau. Wein & Speisen: Dieser komplexe Pinot passt hervorragend Wildgerichten mit Rotweinsauce (am besten auch auf Burgunder-Basis), gereiftem Weichkäse und Gegrilltem.

Boden

Die Trauben für unseren "Spätburgunder GG" sind auf einen ausgesprochen kargen, steilen und verwitterten Muschelkalkboden mit hohem Skelettanteil gewachsen. Dieses extreme Terroir ergibt mineralische, strukturierte und tiefgründige Weine mit viel Potenzial. Der Filetstück im Sommerhäuser Steinbach ist nochmals skelettreicher, als im übrigen Hang, wodurch der Wein noch präziser und dichter wird.

Ausbau

Die Trauben für unseren "Spätburgunder GG" wurden am 1. Oktober 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 5% jedes Jahr neu sind. Dort erfolgt die Spontan-Gärung mit weinbergseigenen Hefestämmen bei etwa 26°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 26 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.



MEIER WEINERLEBNIS GmbH

Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim

Telefon: +49 (0) 9842 - 2479 • E-Mail: weingut@markusmeierwein.de



Speiseempfehlung:

Wild, Gegrillt, Weichkäse, Grillabend, Date