

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Riesling Steinbach - Großes Gewächs

<b>Kategorie</b>	Grosse Gewächse Ausgezeichnete Weine	<b>Art.-Nr.</b>	50051
<b>Herkunft</b>	Deutschland	<b>Flaschengröße</b>	0,750 l
<b>Anbauregion</b>	Franken	<b>Alkoholgehalt</b>	13,0 % Vol.
<b>Jahrgang</b>	2019	<b>Restsüße</b>	2,2 g/l
<b>Rebsorte</b>	Riesling	<b>Säuregehalt</b>	7,9 g/l
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	<b>Lage</b>	Sommerhäuser Steinbach
		<b>Trinktemperatur</b>	8-10°C °C
		<b>Vegan</b>	ja
		<b>EAN-Code</b>	



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Strahlendes Goldgelb mit strohfarbenen Reflexen. Mineralisch-dichte Nase mit Noten Pfirsichen, nassen Steinen und Kreide. Dazu etwas Zitrus sowie ein Hauch Trockenkräuter. Am Gaumen mittelgewichtig und strukturiert, mit einer feinen Frucht. Der Wein lebt von der einprägsamen Mineralik und dem spürbaren Tanningerüst, das dem Wein eine art aristokratische Würde verleiht. Die saftige Säure, gut stützende Säure sowie die intensive, fast exotische Fruchtaromatik machen den Wein zu einem Monument. Extrem langes, mineralisch-würziges Finale auf Weltklasse Niveau. Wein & Speisen: Dieser rassige Wein ist ein perfekter Solist. Speisen müssen komplex und würzig sein, jedoch ohne Schärfe. Gereift harmoniert der Wein sehr gut zum 1. Drittel einer leichtwürzigen Zigarre oder einer hochwertigen Käseplatte mit durchaus gereiftem Hartkäse.

## Boden

Die Trauben für unseren "Riesling 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. Das Filetstück im Sommerhäuser Steinbach ist nochmals skelettreicher, als im übrigen Hang, wodurch der Wein noch präziser und dichter wird.

## Ausbau

Die Trauben für unseren "Riesling GG" wurden Ende September vollreif und gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 15°C gekühlt und danach direkt in die Presse gefüllt. Hier werden sie leicht angedrückt, bis alle Trauben aufgeplatzt ist. Für etwa 5 Stunden lassen wir dann alles mazzerieren, sodass der Most an Struktur und Kraft gewinnt. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 22°C, um ein Gleichgewicht zwischen Frische und Kraft zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 8 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein mehr Fülle und Charakter verleiht. Ein Großteil des Weines wird danach in alten, großen Holzgebinden ausgebaut, um dem Wein noch mehr Fülle und Komplexität zu geben. Der Ausbau dauert 12 Monate und erfolgt auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit gewinnt, ohne seine Herkunft zu verlieren. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration, um ein Maximum an Extrakten im Wein zu erhalten. Nach einer Flaschenreife von mindestens 6 Monaten, freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

## Speiseempfehlung:

Bar, Gise, Pfeffer, Geschenk, Date, Kaminabend, Feierabend



MARKUS MEIER WEINERLEBNIS GmbH

Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim

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

