

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Silvaner Lump - Großes Gewächs

<b>Kategorie</b>	Grosse Gewächse Ausgezeichnete Weine	<b>Art.-Nr.</b>	50050
<b>Herkunft</b>	Deutschland	<b>Flaschengröße</b>	0,750 l
<b>Anbauregion</b>	Franken	<b>Alkoholgehalt</b>	13,5 % Vol.
<b>Jahrgang</b>	2019	<b>Restsüße</b>	1,6 g/l
<b>Rebsorte</b>	Silvaner	<b>Säuregehalt</b>	6,6 g/l
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	<b>Lage</b>	Escherndorfer Lump
		<b>Trinktemperatur</b>	8-10°C °C
		<b>Vegan</b>	ja
		<b>EAN-Code</b>	



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Sattes Goldgelb mit strohfarbenen Reflexen. Intensiv-fruchtige Nase mit Noten reifen Birnen, Aprikosen und Ananas. Dazu etwas Apfelkompott und ein Hauch Trockenkräuter. Am Gaumen mittelgewichtig und strukturiert, mit gelber, sehr reifer Frucht. Die rassige, sowie gut stützende Säure gepaart mit einer feinen Tanninstruktur sowie der intensiven Frucht harmonisieren den Wein perfekt. Die dunkle Mineralik lässt den Wein zudem förmlich vibrieren. Extrem langes, eigenständiges aber doch auch rebsortentypisches Finale auf Weltklasse Niveau. Wein & Speisen: Dieser kraftvolle und komplexe Wein passt hervorragend zum intensiven, aber nicht zu scharfen Sonntagsgerichten mit hellem Fleisch oder würzigem Fisch. Auch zu gereiftem Käse oder als Solist uneingeschränkt zu empfehlen.

## Boden

Die Trauben für unseren "Silvaner Lump GG" sind auf einem kargen und steilen Muschelkalkboden mit Lettenkeuper Einlagerungen gewachsen. Diese spezielle Terroir ergibt würzig-rauchige Weine mit feiner Mineralik.

## Ausbau

Die Trauben für unseren Silvaner Lump 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 mazzieren, 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:

Geflügel, Fisch, Gebraten, Edelschimmel, Pfeffer, Geschenk

