

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Weißburgunder Reifenstein - Großes Gewächs

Kategorie	Grosse Gewächse Ausgezeichnete Weine	Art.-Nr.	50052
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
Jahrgang	2019	Restsüße	1,5 g/l
Rebsorte	Weißer Burgunder	Säuregehalt	6,9 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)	Lage	Sommerhäuser Reifenstein
		Trinktemperatur	8-12°C °C
		Vegan	ja
		EAN-Code	



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes Goldgelb mit strohfarbenen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Apfeltart, Honigmelone und Karamell. Dazu etwa Vanilleschote und ein Hauch Trockenkräuter. Am Gaumen vollmundig, mit Anklängen von Honig und gerösteten Mandeln. Die kräftige, sehr saftige Säure sowie das feine Tanningerüst vom Holzausbau bilanzieren den Wein perfekt, sodass er schlanker wirkt, als er eigentlich ist. Power kombiniert mit frischer Kräuterwürze ist in dieser Form selten aber um so schöner! Extrem langes, ausgesprochen komplexes Finale auf internationalem Topniveau. Wein & Speisen: Dieser kraftvolle Wein passt hervorragend zu intensiven Gerichten mit hellen Saucen und hellem Fleisch. Auch zu Fisch im Kräutermantel passt der Wein perfekt. Auch als Solist und für das 1. Drittel einer mittelintensiven Zigarre ein toller Begleiter.

Boden

Die Trauben für unseren "Weißburgunder GG" sind auf einen kargen und verwitterten Muschelkalkboden. Dieser mineralreiche Boden ergibt duftig, elegante Weine mit unglaublich viel Charme und klarer Frucht. Das Filetstück im Sommerhäuser Reifenstein ist nochmals karger und steiler, als im übrigen Hang, wodurch der Wein konzentrierter und lagerfähiger wird. Dieses Terroir ergibt duftige, mineralische, strukturierte und tiefgründige Weine mit viel Potenzial.

Ausbau

Die Trauben für unseren Weißburgunder GG wurden Mitte 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 4 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 25°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 in französischen Barriques ausgebaut, um dem Wein noch mehr Fülle und Komplexität zu geben. Etwas 10% der Fässer sind neu. 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:

 Schrein, Geflügel, Fisch, Gebraten, Gebacken, Gedünstet, Pfeffer, Feierabend, Vegetarisch
MARKUS MEIER LEHNIG GmbH
Expertise

Ulsenheim 114 • 91478 Markt Nordheim

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

