

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



S. Blanc (Sauvignon Blanc Cuvée)

| | | | |
|----------------|---------------------------------|-----------------|-------------|
| Kategorie | Gutsweine | Art.-Nr. | 10018 |
| Herkunft | Deutschland | Flaschengröße | 0,750 l |
| Jahrgang | 2022 | Alkoholgehalt | 11,5 % Vol. |
| Rebsorte | Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc | Restsüße | 3,8 g/l |
| Qualitätsstufe | Deutscher Wein | Säuregehalt | 6,8 g/l |
| | | Trinktemperatur | 3-5°C °C |
| | | EAN-Code | |



4 260422 1790187



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes Strohgelb mit grünen Reflexen. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Stachelbeeren, rote Paprika und frischen Kräutern. Dazu etwas Holunder und ein Hauch Granny Smith. Am Gaumen mittelgewichtig und rassig, mit deutlicher Frucht, einer saftigen Säure und feinem Schmelz. Exotische Frucht, ein Hauch Ananas und wieder eine feine Kräuterwürze. Langes, rassiges und fruchtgetragenes Finale hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser intensive Wein passt hervorragend als Aperitif, zu Salaten, Ge grilltem und Gerichten mit frischen Früchten.

Boden

Die Trauben für unseren S. Blanc stammen aus einem Weingarten mit Gipskeuperanteil und geringen Muschelkalkablagerungen. Diese Bodenkombination bietet die Basis für einen ausdrucksstarken, würzigen Wein mit kräftiger Frucht.

Ausbau

Die Trauben für unseren S. Blanc kommen aus unseren Sauvignon Blanc und Cabernet Blanc Weinbergen und wurden Mitte September reif und vollkommen gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 3 Grad gekühlt, im Anschluss abgebeert sortiert und bis zu einer Woche kühl mazerieren lassen. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahltanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 15°C, um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 3-4 Wochen unter regelmäßigem Aufrühren mit der Vollhefe gelagert, was dem Wein mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Der Ausbau dauert 4 Monate und erfolgt auf der Feinhefe, wodurch der Wein an Cremigkeit gewinnt. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer Flaschenreife von mindestens 4 Wochen, freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

