

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Pinot Grigio (ehem. Spargelwein)

Kategorie	Brönnner-Heilmann	Art.-Nr.	B10029
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	11,5 % Vol.
Jahrgang	2022	Restsüße	4,1 g/l
Rebsorte	Pinot Grigio	Säuregehalt	6,1 g/l
		Trinktemperatur	5-7°C °C
		EAN-Code	



4 260344 131860



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Sattes strohgelb mit grünen Reflexen. Fruchtige Nase mit Noten von Stachelbeere 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 auf hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser intensive Wein passt hervorragend als Aperitif, zu Salaten, Gegrilltem und Gerichten mit frischen Früchten.

Boden

Die Trauben für unseren Pinot Grigio stammen aus einem Weingarten mit Muschelkalkablagerungen. Diese Bodenkombination bietet die Basis für einen feinmineralischen Wein mit feiner Frucht.

Ausbau

Die Trauben für unseren Pinot Grigio kommen aus unseren Weinbergen am Main und wurden Anfang September reif und vollkommen gesund gelesen. Vor der eigentlichen Vergärung werden die Trauben auf etwa 3 Grad gekühlt, im Anschluss abbebert sortiert und bis zu einer Woche kühl mazerieren lassen. Danach wird alles schonend gepresst und in Edelstahl tanks umgezogen. Die Gärung erfolgt spontan bei etwa 16 Grad um ein Maximum an Frische zu erhalten. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa 3 Monate auf 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 weitere 3 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.

