

MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



Cuveé rot (ehem. Sweetheart)

Kategorie	Brönnner-Heilmann	Art.-Nr.	B80016
Herkunft	Deutschland	Flaschengröße	0,750 l
Anbauregion	Franken	Alkoholgehalt	12,0 % Vol.
Jahrgang	2023	Restsüße	14,8 g/l
Qualitätsstufe	Deutscher Wein	Säuregehalt	5,6 g/l
		Trinktemperatur	14-16°C °C
		EAN-Code	



4 260344 131563



MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

Beschreibung

Strahlendes Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. Fruchtig-frische Nase mit Noten von Blaubeeren, Himbeeren und Pflaumen. Dazu eine feine Kräuterwürze und Anklänge von Marzipan. Am Gaumen mittelgewichtig und saftig, viel rote und dunkle Früchte, mit einer gut integrierten Säure sowie einem reifen, untergeordneten Tannin Gerüst. Wieder viel Fruchtdruck kombiniert einer feinen Würze. Langes, fruchtgetragenes Finale mit hohem Trinkfluss. Wein & Speisen: Dieser fruchtige Wein passt hervorragend zur sommerlichen Küche mit dunklem Fleisch und kräftigem BBQ.

Boden

Die Trauben für unseren "Cuvée Rot" stammen aus verschiedenen Weingärten mit Gipskeuper- und Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen kraftvoll - würzigen Wein mit viel Frucht.

Ausbau

Die Trauben für unseren Cuvée Rot wurden am 15. September gelesen. Die einzelnen Partien werden vor der Vergärung auf etwa 12°C runtergekühlt, bevor die Vergärung spontan startet. Die ganzen Trauben durchlaufen dabei eine sogenannte intrazelluläre Gärung, bei der viel Farbe und Frucht extrahiert wird. Gleichzeitig ist die Tanninextraktion in diesen Beeren dabei gering, was die Fruchtigkeit des Weines fördert. Durch den steigenden, inneren Druck platzen diese Trauben im Verlauf der Gärung auf und werden anschließenden schonend gepresst. Nach der Vergärung wird der Wein für etwa eine Woche unter regelmäßigem Aufrühren der Vollhefe gelagert, was dem Wein etwas mehr Fülle und Charakter verleiht. Danach wird er einmal umgezogen, um ihn von der Vollhefe zu trennen. Der restliche Ausbau dauert weitere 3 Monate und erfolgt konsequent auf der Feinhefe. Der Wein gewinnt dadurch an Cremigkeit. Die Abfüllung erfolgt mittels milder Filtration und nach einer weiteren Flaschenreife von mindestens 3 Wochen freuen wir uns Ihnen diesen Wein zu präsentieren.

