

Sommerzauber QbA feinherb Schädler



ANBAUGEBIET	Deutschland/Pfalz
PRODUZENT	Hofgut Schädler, Ruppertsberg
	Markus Schädler führt das Weingut seit 2001 bereits in der vierten Generation fort. Die Grundsteine wurden von seinem Urgroßvater Mathäus Schädler gelegt. Das Motto von Markus lautet: Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken. Seine Weinberge umfassen 14 Hektar Reben. Die Bodenversorgung wird größten Teils mit organischem Dünger durchgeführt. Für den Pflanzenschutz werden Mittel verwendet die biologisch abbaubar sind. Der Riesling wird spät geerntet (Spätleseneiveau) und bringt die Mineralität, die Säure und die vollreifen Fruchtaromen mit. Der Silvaner wird jung geerntet und bringt eher frische und grünliche Fruchtnoten mit. Die Aromen vom Silvaner sind die dominanten.
REBSORTE	50% Silvaner, 50% Riesling
QUALITÄT	QbA
BODENART	Silvaner > Lehm, Sand; Riesling > Sandstein, Verwit.
VINIFIZIERUNG	Ausbau im gekühltem Stahltank.
DEGUSTATIONSMERKMALE	
Farbe:	Helles Gelb.
Duft:	Voll nach Johannisbeeren, Aprikosen, Maracuja und Zitrusfrüchten.
Geschmack:	Am Gaumen wiederholen sich die Aromaeindrücke. Die hohe Säure tritt auf Grund des hohen Restzuckergehaltes nicht in den Vordergrund und ist somit wunderbar ausbalanciert. Er wirkt sehr belebend. Im Nachhall schön saftig, die Zunge prickelt und der Speichel fließt.
KURZBESCHREIBUNG-WEINKARTE	
Sehr fruchtig nach exotischen Früchten, kräftige Säure, leicht und erfrischend. Hier ist der Name Programm. Der Sommernachtstraum ist ein leichter, frischer Wein mit belebender Säure und ausgeprägtem Fruchtaroma nach Zitrusfrüchten, Maracuja und Aprikosen.	
WEINANALYSE	Alkohol 11,0 % vol. R-Zucker 14,5 g/l Säure 7,1 g/l
SERVIERTEMPERATUR	7-8 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	
Leichte Gerichte mit starker Aromatik. Auch leichte Schärfe kann eingesetzt werden. Süßwasserfische mit exotischen Saucen, Aromatische geräucherte Fische, Brathähnchen, Hähnchen in Weißweinsauce.	
AUSZEICHUNGEN	Nimmt nicht an Wettbewerben teil.