



Schönburger2018 Brandenburger Landwein

Die Lage

Herkunft: Wolkenberg in der Niederlausitz; ein 9 ha großer Weinhang, davon 6 ha berebt;
Ausrichtung SSW, Neigung 11 Grad
Boden: Sand, Geschiebemergel, Humusschicht
Klima: sonnenreicher Sommer; niederschlagsarm, daher Tröpfchenbewässerung; die gute Durchlüftung verhindert auf natürlichem Wege die Pilzbildung; ein Kälteabfluss vermindert das Risiko von Spätfrösten

Die Weinlese

Traube: Schönburger (Muskat Rosé Traube)
Lese: am 01.09.2018 hochreifer Trauben, mit selektiver Handlese

Der Keller

Kellerei: Weinmanufaktur am Marienberg GmbH, Meißen (Martin Schwarz)
Pressung: Maischestandzeit 12 Stunden
Gärung: klassische, langsame Gärung bei 16 °C

Der Wein

Alkohol: 14,0 % Volumen
Säure: 5,3 g/l
Restzucker: 5,0 g/l
Sensorik: Animierender Duft nach Litschi und Waldmeister, ein Hauch Muskat. Im Mund reife, gelbe Stachelbeere, Würze und Cremigkeit. Trotz dezenter Säure angenehme Frische und Lebendigkeit.

Der Genuss

Speisen: Klassischer Aperitifwein, passt perfekt zur asiatischen Küche
Glas: Weißwein-Glas
Temperatur: 10-12 °C