



## **Schönburger2020** Brandenburge 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: 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: 13,0 % Volumen  
Säure: 4,7 g/l  
Restzucker: 0,4 g/l
- Sensorik: Animierender Duft nach Papaya und Zitronenschale, ein Hauch Muskat. Im Mund reife, gelbe Stachelbeere, Würze und Cremigkeit. Trotz dezenter Säure angenehme Frische und Lebendigkeit.

### **Der Genuss**

- Speisen: Klassischer Aperitifwein, Wok- Gerichte oder Sardinen/ Sardellen in Olivenöl eingelegt  
Glas: Weißwein-Glas  
Temperatur: 10-12 °C