

URSPRUNG Cuvée 2017


Produzent


Das Pfälzer Weingut wurde 1994 von der Familie Schneider in Ellerstadt gegründet. Heute bewirtschaftet Markus Schneider 90 Hektar Rebfläche und etablierte seine Weine weltweit.


Jahgangsbericht

In der Nacht zum 20. April zeigte Mutter Natur, wer der wahre "Chef im Ring" ist und reduzierte die jungen Triebe in allen Parzellen drastisch. Immerhin waren sie nicht von Sommerstürmen oder Hagel angehängt worden. Die Ernte begann Ende August mit den ersten Beeren des Sauvignon Blanc und war nach genau 35 Tagen abgeschlossen. Das ist eine der kürzesten Erntezeiten seit 50 Jahren.

Charaktereigenschaften

 rote dunkle Beeren, ein Hauch von Schokolade

 saftige Fruchtaromen gepaart mit würzigen Kräutern, gut strukturierte Tannine

 mediterrane Gerichte, gebratenes Fleisch

Fakten

Rebsorte	Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser
Terroir	verschiedene Weinbergslagen zwischen der Vorderpfälzer Ebene und den Ausläufern des Haardttrand-Mittelgebirges; kiesiger Sand- und Bänkeschotterboden
Appellation	Pfalz
Vinifikation	reife und gesunde Trauben; sanfte Pressung mit traditioneller Mazeration von 2-4 Wochen; ohne Schönung, Gärung in Edelstahl (90%) und alter französischer Eiche (10%)



Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13.5 %vol	6.1 g/l	4.9 g/l

Art.Nr. MS6-17