

**DIE REGION**

Von herrlich romantischen wie berühmten Weinorten ist die **Pfalz** geprägt, die sich längs des Rheintals über eine Distanz von ca. 80 Kilometer erstreckt. Fingern gleich zeigen die Weinberge in Richtung Rhein, der ein wichtiges klimatisches Regulativ darstellt. Die Pfalz zählt zu den wärmeren Weinbaugebieten Deutschlands und zu den niederschlagsarmen. So können die Trauben am Stock sehr gut ausreifen, was den Weinen einen vollmundigen und gefälligen Charakter verleiht. Dennoch fallen die Weine auch unterschiedlich aus, gedeihen sie doch auf den unterschiedlichsten Bodenstrukturen, die hier bereits über wenige Kilometer hinweg sehr stark voneinander abweichen können. Verfechter des Terroir-Gedankens kommen also voll auf ihre Kosten. Das warme Klima hat die Pfalz zu einem der wenigen Zentren hochqualitativen Rotweinanbaus in Deutschland gemacht. Die Weine, die hier aus dem Pinot Noir, bzw. dem Spätburgunder gekeltert werden, müssen sich häufig hinter ihren berühmten Pendants aus dem Burgund nicht verstecken und auch der Lemberger wird immer beliebter.



Markus Schneider

**DER ERZEUGER**

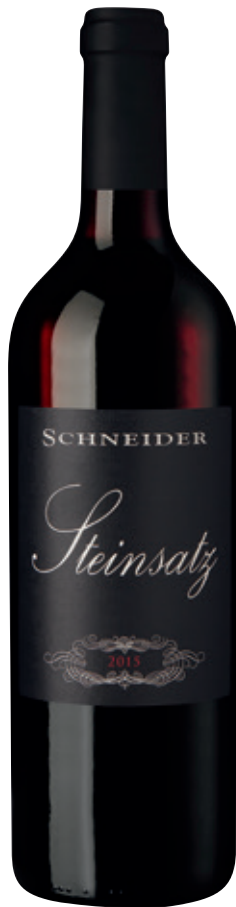
**Markus Schneider** gilt als Visionär und Revolutionär der deutschen Weinszene. Vor 25 Jahren hat er mit einerseits kompromisslosem Qualitätswillen, andererseits mit innovativen Konzepten dem deutschen Weinbau neue und wesentliche Impulse verliehen, was ihn zu einem der meist bewunderten deutschen Winzer weltweit gemacht hat. Heute zählt das Weingut zu den Vorzeigebetrieben der Branche, Schneiders klar erkennbare Labels fehlen auf so gut wie keiner Weinkarte der Top-Gastronomie.

# 2015 STEINSATZ ROTWEIN

Trocken, Pfalz, Weingut Markus Schneider

## WEINBESCHREIBUNG

Der Steinsatz zählt zu den deutschen Spitzenrotweinen, zu den Ikonen der Branche. Vor 30 Jahren kamen die Wörter »Spitzenrotwein« und »deutsch« nur selten in ein und demselben Satz vor, aber die hiesigen Winzer haben der Weinwelt das Potenzial deutscher Weine seitdem deutlich vor Augen geführt. Einer der Protagonisten der Szene ist Markus Schneider. Sein rotes Flaggschiff stammt aus dem Steinsatz, einem Gewann das mit Merlot und Cabernet Franc bepflanzt ist – den Rebsorten, die hinter den großen Weinen der Rive Droite in Bordeaux stehen. Schneiders Rotwein besteht zu 63% aus Merlot und zu 37% aus Cabernet Franc, wie die großen Weine aus Pomerol. Die Trauben dafür werden von Hand gelesen und in Holzbehältern vergoren, danach folgt eine einwöchige Maischestandzeit um noch mehr Extrakt zu gewinnen. Erst im Anschluss wird schonend gepresst und der Wein ohne Schöpfung oder Filtration in neuem Holz ausgebaut. Er glänzt in dunklem Rubinrot und duftet nach **Sauerkirschen, Pflaumen, Kräutern** und zeigt **Röstnoten** vom Holz. Er hat kräftige Tannine und einen voluminösen Körper, schmeckt druckvoll und intensiv, aber schön weich und unendlich lang. Trinken Sie ihn zwischen 16 und 18 Grad und nutzen Sie Bordeaux-Kelche, wenn vorhanden, denn der Wein braucht Luft.



JAMES SUCKLING

92/100 Punkte

Merlot, Cabernet Franc



2030



18°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Zum körperreichen, kräftigen Wein braucht man dunkles Fleisch, am besten kurzgebraten oder gegrillt. Röstaromen passen: Auch Auberginen vom Grill oder gut gewürztes Gemüse aus dem Ofen passen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---