

Trocken, Pfalz, Weingut Markus Schneider

DIE REGION

Die **Pfalz** mit ihrem milden Wetter gilt unter Weinfreunden als die »deutsche Toskana«. Sie teilt sich in zwei Bereiche: Die Mittelhaardt/Deutsche Weinstraße erstreckt sich von Kirchheim über Grünstadt bis Neustadt. Die Südliche Weinstraße beginnt bei Maikammer und reicht über Landau weiter nach Schweigern. Das Klima ist trocken, im Sommer warm und nicht zu heiß, im Winter eher mild. Gemüse, Obst und Trauben der Pfalz haben außerordentliche Qualität, auch Esskastanien, Melonen, Zitronen und sogar Kiwis wachsen hier. Die Böden des Haardt-Gebirges sind vielfältig, sie sind aus Sand, Mergel und Ton gemischt, Richtung Süden werden sie schwerer, dort spielt ein höherer Lehmanteil eine Rolle. Dieser Teil der Gegend gilt als Paradies für Burgundersorten, die erst im warmen Klima ihre ganzen Stärken, die vielschichtigen Aromen und die cremige Textur ausspielen.



Markus Schneider,
der Winemaker

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. So markant wie er selbst als Typ, so markant sind auch seine Weine. Die Roten sind saftig, holzbetont, füllig und opulent und damit ganz klar angelehnt an den Stil der Rotweine aus Übersee – aber eben aus der Pfalz und vom heimischen Terroir geprägt.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS PFALZ

Im warmen Klima entstehen, vollmundige, kraftvolle Weiß- und Rotweine. Im Duft erinnern sie oft an heimisches Obst, sind reif und manchmal mit spürbarem Holzeinfluss ausgebaut. Neben den gehaltvollen **Rieslingen**, kräftigten **Grauburgundern**, **Weißburgunder** und eleganten **Pinot Noirs** finden sich in der Pfalz auch »exotische« Sorten, die im milden Klima gute Bedingungen finden, allen voran die **Scheurebe** oder **Traminer**. Selbst so sonnenverliebte Reben wie **Syrah** und **Merlot** sind in der Pfalz immer öfter anzutreffen. Bei den Weißweinen sind es **Sauvignon** und **Chardonnay**, die neben den Klassikern punkten.

2017 MARKUS SCHNEIDER URSPRUNG CUVEE ROT

Trocken, Pfalz, Weingut Markus Schneider

WEINBESCHREIBUNG

Mit dem Ursprung nahm bei Markus Schneider alles seinen Anfang. Fast schwarz präsentiert sich die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser. Die Trauben stammen von verschiedenen Parzellen mit kargen und sehr trockenen Böden aus kiesigem Sand und Terrassenschotter. Der Wein duftet expressiv nach **Cassis** und **Zwetschgen, Paprika, Zeder, Grafit** und hat einen leichten Hauch von **Minze** und **Pfeffer**. Wer es nicht wüsste, würde sich die Frage stellen: Pomerol? Oder vielleicht Stellenbosch? Mit diesem Wein hat Markus Schneider seinen eigenen Stil kreiert und die Messlatte definiert: Hoher Anspruch für unkomplizierten Genuss!



**Cabernet Sauvignon, Merlot,
Portugieser**



2024



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ganz klar: Ein so kräftiger, würziger Wein braucht auch kräftige Begleiter. Kurzgebratenes Fleisch aus der Pfanne oder vom Grill oder eine Wildschweinkeule mit Kräuterkruste sind hier genau richtig.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
