



Ursprung

Pfalz, Markus Schneider

Der Rotwein, der Markus Schneiders Geschichte "erzählt"

Beschreibung:

Markus Schneider sei Dank – durch ihn ist das kleine Ellerstadt nicht nur in der Pfalz berühmt. Bereits 1994 begann der rastlose Pfälzer aus dem Obsthof der Familie eine anerkannte Adresse für guten Wein zu schaffen. Für ihn gilt, „the sky is the limit“, er bewegt sich gern auf neuen Pfaden, hat eine große Palette an Rebsorten ausprobiert und ikonische Weine entwickelt. Der „Ursprung“ ist ja so etwas wie der Zündfunke für Schneiders Wirken in der Pfalz, der „weingewordene“ Wegbegleiter seines spannenden Werdegangs. Aber in diesen Wein kann man sich auch heute noch, zwanzig Jahre nach seiner Premiere, verlieben. Frucht und Säure, eingehüllt von seidigen Tanninen in perfekter Balance, der fließt ganz seidig am Gaumen entlang und hat ein langes konzentriertes schwarzbeeriges Finish – eine gelungene Einladung in den faszinierenden Kosmos des Pfälzer Kultwinzers.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Markus Schneider

Ausbau: 8 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 35% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Portugieser

Artikelnummer: 1186722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ursprung

Pfalz
Markus Schneider

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	35% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Portugieser
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.