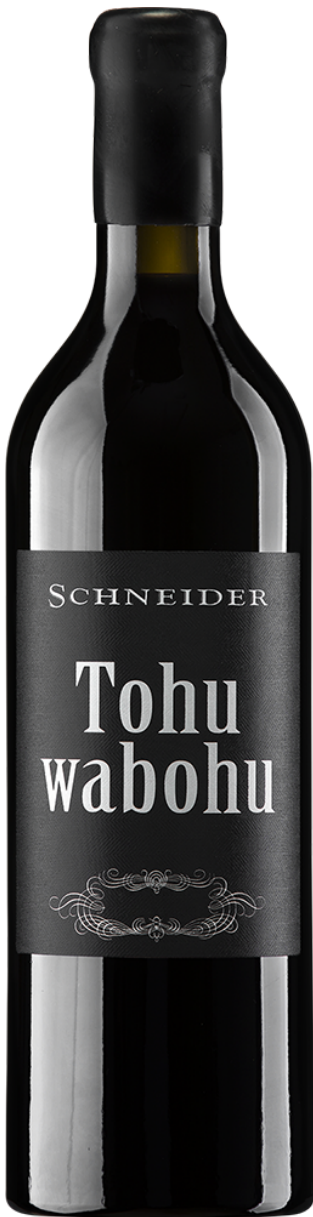




Tohuwabohu

Pfalz, Markus Schneider

Markus Schneider – wer wagt, gewinnt!

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. Markus' Liebe zum Detail blieb nicht unbeachtet, selbst in den fernen USA entkorkte Amerikas Weinkritiker Nr. 1, James Suckling eine Flasche und merkte anschließend an, der Pfälzer habe „Deutschland auch als Rotwein-Land in die internationale Liga geführt.“

In diesem Fall ist es schon verblüffend, wie Markus die „Etablierten“ provoziert nach dem Motto: „Bordeaux, wer ist das schon!“ Sein Tohuwabohu ist eigentlich eine BDX-Cuvée mit überwiegend Merlot, die passenden Partner sind Cabernet Sauvignon und Petit Verdot, also eigentlich Rebsorten, die man im wärmeren Südwesten Europas zuhause sind. Aber „eigentlich“ zählt nicht mehr, denn das Klima ändert sich. Markus ahmt hier nicht einfach Bordeaux nach – es ist sowas wie der Startschuss und Vorzeigebispiel, was in der Pfalz mit klassisch französischen Rebsorten gelingen kann. Der Merlot liefert diese reifen geschliffenen Gerbstoffe mit tiefer Frucht, der Cabernet sorgt für die Cassis-Noten, ein kleiner Anteil Petit Verdot für die Würze. Akribische Handlese, bei der nur die besten Beeren gepflückt werden sowie die Reifung in der Barrique sorgen für „Tohuwabohu im Glas und ganz viel Trinkvergnügen.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Markus Schneider
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	64% Merlot, 36% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1325122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tohuwabohu

Pfalz
Markus Schneider

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	64% Merlot, 36% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.