



Markus Schneider



www.genuss7.de

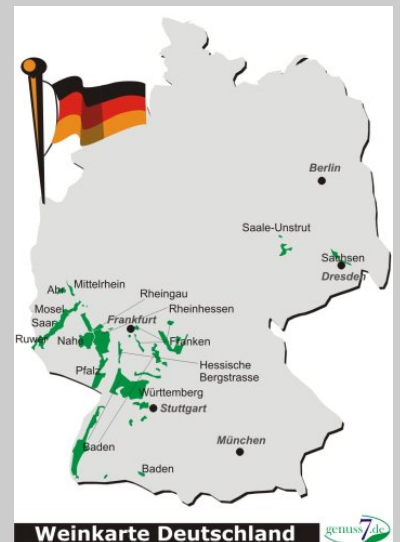


2018er Markus Schneider Kaitui Sauvignon Blanc QbA

Markus Schneider Kaitui - oder einfach nur genialer Markus Schneider Sauvignon Blanc nach internationalem Vorbild.

In Neuseeland, der überseeischen Heimat des Sauvignon Blanc, ist Kaitui die maorische Übersetzung für Schneider. Markus Schneider möchte mit seinem Kaitui Sauvignon Blanc deren Stil treffen, dies gelingt ihm unserer Meinung nach sehr gut. Sauvignon Blanc erlangt zunehmend Bedeutung und ist so begehrt, dass sie zu den 20 am häufigsten angebauten Rebsorten der Weinwelt aufrückte. Sauvignon Blanc ist somit zur zweitwichtigsten weißen Rebe nach dem Chardonnay aufgestiegen. Die Reben für den Markus Schneider Sauvignon Blanc stehen in einer Höhe von 85 Metern bis zu 240 Metern über dem Meeresspiegel, was natürlich ein sehr unterschiedliches Mikroklima mit sich bringt. Die Parzellen sind von kühlen und gut versorgten Kalksteinböden geprägt, was den Weinen eine exotische Fruchtprägung verleiht. Der Standort und kerngesundes, in verschiedenen Reifephasen geerntetes Lesegut, ist hierbei ein einfaches, aber auch effektives Erfolgsrezept. Der Markus Schneider Kaitui Sauvignon Blanc verströmt ein einnehmendes Bukett mit Aromen von Cassis, Stachelbeeren, Kiwi, Maracuja, grüner Apfel, Zitrone, Gras, Hibiskus, Holunder und viel Paprika. Am Gaumen ist der Wein frisch, sehr aromatisch, würzig, mineralisch, mit sehr klarer Frucht und faszinierendem Spiel, der Nachhall ist fast unendlich lang. Der Markus Schneider Sauvignon Blanc Kaitui ist wirklich eine Sensation!

Land	Deutschland
Region	Pfalz
Jahrgang	2018
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Aromaspektrum	Brennnessel, Cassis, Gräser, grüner Apfel, Holunder, Kiwi, Limetten, Maracuja, Paprika, Stachelbeere
Monate im Barrquie	
Alkoholgehalt	12
Lagerfähig bis	2023
empf. Trinktemperatur	10-12
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	92
Schmeckt zu	Asiatische Gerichte, Fisch, Meeresfrüchte, Spargel, Ziegenkäse



Markus Schneider - Deutschland - Pfalz



1990 kaufte Klaus Schneider für seinen Sohn Markus ein Weingut das in den fünfziger Jahren aufgegeben wurde und in Ellerstadt liegt. Markus Schneider wollte schon immer nur Winzer werden und lernte sein Handwerk bei keinem geringeren als bei Bürklin-Wolf. Der Stil des Schneiderschen Gutes gründet sich vor allem auf die Cuvée-Vorbilder, wie etwa Château Lynch Bages in Bordeaux. Markus Schneider ...



2012er Markus Schneider Blaufränkisch M trocken QbA
Rotwein

Der Blaufränkisch M von Markus Schneider zeigt eine faszinierende Nase mit Aromen von Zwetschgen, Kirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, Rauch, Vanille, Kakao, Anis, Pfeffer, Nelken, Minze, Rauchfleisch, Orangenzesten und Veilchen. ...

19,50 Euro

Liter 26,00 EUR



Markus Schneider Bubbly Brut

Markus Schneider produziert jetzt auch Sekt. Zum 20-jährigen Jubiläum (2014) präsentiert uns Markus seinen ersten Sekt. Seine Bubbly Brut wurde aus Chardonnay und Spätburgunder erzeugt. Die Trauben stammen aus ...

13,90 Euro

Liter 18,53 EUR



2015er Markus Schneider & Thomas Hensel Hensel und Gretel Cabernet Sauvignon trocken QbA
Rotwein

Dem märchenhaften Zusammenwirken der beiden Winzersöhne Thomas Hensel und Markus Schneider ist dieser Wein entsprungen. Der Rotwein wird reinsortig aus Cabernet Sauvignon erzeugt und im Barrique ausgebaut. Das betörende ...

12,90 Euro

Liter 17,20 EUR



2014er Markus Schneider & Thomas Hensel Hensel und Gretel Spätburgunder The Witch Hunter
Rotwein

Der "Witch Hunter" Spätburgunder von Markus Schneider und Thomas Hensel wurde im Barrique ausgebaut. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase von Cassis, Kirschen, Himbeeren, Rauchfleisch, Nelken, Zeder, Tabak, ...

15,90 Euro

Liter 21,20 EUR



2017er Markus Schneider Ginster Riesling Kabinett Leiwien
Weisswein

Der pfälzer Winzer Markus Schneider erzeugt mit dem Ginster Riesling Kabinett auch an der Mosel Spitzenweine. Die Trauben für den "Ginster" Riesling Kabinett Leiwien wurden von Hand gelesen und ...

19,50 Euro

Liter 26,00 EUR

Weitere Weine von Markus Schneider finden Sie auf www.genuss7.de