

# DRINKS.

## Weingut Markus Schneider Rosé Saigner sec 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40967721
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Allemagne
Région	Rhénanie-Palatinat
Embouteilleur	Markus Schneider GbR, Am Hohen Weg 1, 67158 Ellerstadt, Germany
Marque	Markus Schneider
Type	Vin rosé
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Sec et rempli de fruits avec des fraises, des groseilles, des pommes, des herbes, un soupçon de noix, des notes minérales et de l'acidité.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Élaboré à base de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Dorsa et Blaufränkisch
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis



---

Tannin	Non
--------	-----

---

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

---

Millésime	2021
-----------	------

---

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille, grillades, cuisine méditerranéenne
----------------	---

---

## Description

Avec leurs étiquettes simples mais frappantes et leurs noms parfois inventifs comme "Tohu Wabohu", "Holy Moly" ou "Hullabaloo", les produits du vigneron Markus Schneider ont acquis un statut culte régional. Sans vignoble remarquable - le sien est situé à l'écart de la célèbre route des vins du Palatinat -, sans tradition familiale dans la viticulture et sans études d'œnologie, le nouveau venu a réussi à se faire une place dans le secteur. Markus Schneider se présente comme un "vigneron que l'on peut approcher", ce qui lui a valu beaucoup de succès. Il assemble son Rosé Saignier à partir de pas moins de six cépages. Quatre d'entre eux sont mondialement connus, les deux autres le sont moins : le Blaufränkisch et le cépage de vin rouge allemand Cabernet Dorsa qui en est issu. Le vin rosé est produit selon la méthode traditionnelle de la saignée. Dans ce procédé, les raisins ne sont pas pressés mais macérés dans la cuve de fermentation comme dans la production de vin rouge (le moût est composé du moût, des peaux et des pépins des raisins). Après quelques heures, une partie du moût, qui a maintenant pris une couleur rose, est soutirée et transformée en rosé. A la dégustation, la cuvée sèche millésime 2021 laisse des impressions de baies rouges, d'herbes et de pommes avec un soupçon de noix. Des notes minérales et une vive acidité sont également de la partie.