



Markus Schneider

---

Deutschland

Pfalz

---



## TOHUWABOHU 2014 Magnum 1,5 L

### Weingut

---

Markus Schneider wusste schon sehr früh, womit er mal seine Brötchen verdienen wollte. Schon als Teenager stand für ihn fest, dass er Winzer wird! Da war es natürlich ideal, dass sein Vater, der sich in Ellerstadt dem Obstbau zugewandt hatte, früher mal Trauben an die Genossenschaft geliefert hatte. In Ellerstadt gab es Weinberge genug - mittlerweile hat Markus Schneider stattliche 86 Hektar und gehört zu den führenden Weingüter der Pfalz. Und er überrascht mit seinen teilweise unkonventionellen Weinen. Der Erfolg gibt Markus Schneider Recht. 2013 gewann er als erster deutscher Winzer den begehrten "Meining Award Excellence in Wine & Spirit". Die Juroren waren vom Unternehmergeist und der Kreativität des jungen "Revoluzzers" überzeugt. Schneider gehört zu einer neuen Generation von Winzern, die anders denken, neue Wege gehen und stets Präsenz zeigen. Er orientiert sich mehr an den Vorlieben seiner Kunden, als an alt-hergebrachten Traditionen. 2006 wurde ein neues Kellereigebäude gebaut, auf 1200 Quadratmetern werden jetzt hier die Weine so produziert, wie Schneider sich das vorstellt: Internationale Stilistik aus Deutschen Landen.

### Expertise

---

<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	4.20 g/l
<b>Säure:</b>	6.10 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Pfalz
<b>Rebsorten:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

### Ausbau

---

Barrique

### Sensorik

---

Tief-dunkelrot, reife Weichseln und herrliche Cassisnoten, Tabak, etwas Leder und Kräuterwürze, dicht und mächtig und trotzdem elegant

### Passt gut zu

---

Rinderschmorbraten, Lammcarree vom Grill

### Lagerfähig

---

12 Jahre

### Tipp

---

Ein mächtiger Wein, dieser Tohuwabohu. Reinsortiger Cabernet Sauvignon zeigt hier, wie gelungen er auch aus Deutschland sein kann. Prächtige Noten von schwarzer Johannisbeere zusammen mit Leder, Tabak und etwas Vanille. Große Tiefe und vielschichtige Frucht, perfekt zu einer geschmorten Lammhüfte...