

# SCHNEIDER

Markus Schneider



Deutschland

Pfalz



## Hensel & Gretel rot 2019

### 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>	2019
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	6.10 g/l
<b>Säure:</b>	4.80 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Pfalz
<b>Rebsorten:</b>	Merlot, Blaufränkisch, St. Laurent und Cabernet Sauvignon

### Ausbau

Stahltank und Holzfuder

### Sensorik

Violett-Rubinfarben, reife Heidelbeeren, Brombeeren und Kirschen, etwas Minze und Wildkräuter, sanfte, gut eingebundene Tanine, saftig und angenehm weich-fruchtig

### Passt gut zu

Lammragout mit Schmorgemüse, Eiernudeln mit Steinpilzen

### Lagerfähig

5 Jahre

### Tipp

Immer wieder kommt es vor, dass zwei (oder mehr) befreundete Winzer zusammen einen Wein machen. So auch hier, wo sich die lange Bekanntschaft von Markus Schneider und Thomas Hensel fruchtbar auf das Konzept eines, bzw. zweier gemeinsamer Weine auswirkt. Die Cuvée Hensel%Gretel besticht durch ihr (positiv gemeint) easy drinking, die Gerbstoffe mild, die Säure zurückhaltend, die Frucht herrlich präsent. So macht Rot unkompliziert einfach nur Spaß.