

WEINGUT

MEYER - NÄKEL

2020 Illusion

VDP.Gutswein

Blanc de Noir (franz. wörtlich: „Weißer aus schwarzen“) ist die französische Bezeichnung für einen aus Rotweinsorten gekelterten weißen Wein. Im deutschen Weinrecht wurde der Begriff bisher nicht definiert, wird aber auch nicht beanstandet.

Da die Farbe der Spätburgunder Traube ausschließlich in der Beerenhaut und nicht im Fruchtfleisch sitzt, ist es möglich durch vorsichtiges, schonendes Pressen einen weißen Saft zu keltern, aus dem man einen weißen Wein vinifizieren kann. Der Wein wird nur rot, wenn diese Farbstoffe aus der Haut gelöst werden. Dies geschieht bei der Gärung durch den entstehenden Alkohol oder durch längeren Kontakt von Most und Schalen. Deshalb ist es bei aus Rotweintrauben gewonnenem Weißwein besonders wichtig, das Lesegut gesund, also unverletzt, zur Verarbeitung zu bringen, um es dann so schnell wie möglich zu keltern.

WEINREGION AHR

Das Geheimnis der Ahrweine beruht auf einem perfekten Mikroklima, das durch die geologischen Gegebenheiten entsteht. Die steilen, nach Süden ausgerichteten Weinberge bieten eine optimale Exposition zur Sonne. Die vorherrschenden Verwitterungsböden von Schiefer und Grauwacke sind leicht erwärmbar und in der Lage, diese Wärme auch zu speichern. So heizt sich das schmale, von den Bergen der Eifel geschützte Tal schnell auf und bietet den Reben einen idealen Lebensraum.

VINIFIKATION

Die Trauben werden per Hand gelesen und in kleinen Boxen vorsichtig ins Weingut transportiert. Das Lesegut wird schonend verarbeitet, der Most durch Sedimentation vorgeklärt. Die gekühlte und gezügelte Vergärung erfolgt im Edelstahltank und zu einem kleinen Prozentsatz im Barrique. Nach einer mehrerer Wochen andauernden Lagerung auf der Feinhefe erfolgt die Abfüllung nach ca. 6 Monaten. Die „Illusion“ ist ein weißgekelterter Spätburgunder.

WEINBESCHREIBUNG

Zeigt sich nuancenreich, mit einem Aromenspiel von Birne, Apfel, gelben Pfirsich und einer eleganten Mineralität. Durch die teilweise malolaktische Gärung wird die Säure etwas weicher und erlaubt schmelzigen Aromen sich zu entfalten.

ANALYSE:

Alkohol: 12,5 % vol.
Restzucker: 6,3 g/l
Säure: 6,6 g/l

