

WEINGUT

**MEYER - NÄKEL**

## **2019 GRAUWACKE Ahrweiler Spätburgunder**

### **VDP.Ortswein**

---

VDP.ORTSWEINE stammen aus hochwertigen, charaktervollen und traditionellen Weinbergen innerhalb eines Ortes und verleihen dem ortstypischen Terroir Nach- und Ausdruck. Nur regionale Sorten werden verwendet.

Der Spätburgunder stellt hohe Lagenansprüche und verlangt dem Winzer sein gesamtes Wissen und handwerkliches Können ab. Die arbeitsintensiven Steillagen rund um Ahrweiler mit Grauwacke Gestein, welches ein Trümmersedimente aus dunkelgrauem bis graugrünen sehr harten Sandstein ist, bietet ideale Voraussetzungen, um dieser Rebsorte eine ausgewogene Kombination aus Farbe, Frucht und Burgunderbukett zu entlocken. Nur eine lange Reifezeit am Stock ermöglicht die typische Aromatik und elegante Säure- und Tanninstruktur. Die Grauwacke und Schieferböden der Ahr verhelfen dem Spätburgunder zu einer unverwechselbaren Mineralität, die ihresgleichen sucht, und ihn zu etwas Einzigartigem macht.

### **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**

Nachhaltige Weinbergsarbeit, Ertragsreduzierung und schonende Handlese sind die Wegbereiter für diesen Wein. Die Trauben werden schonend verarbeitet und auf der Maische mit natürlichen Hefen vergoren bei einer Standzeit von maximal 14 Tagen. Dadurch bleibt der Wein fruchtgeprägt und die traubeneigenen Tannine (= Gerbstoffe) kommen optimal zur Geltung. Der weitere Ausbau erfolgt im gebrauchten Barrique (10 Monate), um den eleganten Wein durch das Holz lediglich zu unterstreichen.

### **WEINBESCHREIBUNG**

Es handelt sich für einen sehr typischen Wein für die Weinberge von der Unteren Ahr aus Ahrweiler. In der Nase als auch am Gaumen ist er von einer intensive Fruchtaromatik geprägt: Kirschen, Brombeeren, Heidelbeeren, Blaubeeren und Kakaobohne gehen einher mit einer filigranen, dezenten Gerbstoffstruktur und schönen Substanz.

### **ANALYSE:**

Alkohol: 13,0 % vol.      Restzucker: 0,1 g/l      Säure: 5,6 g/l

