

WEINGUT

# MEYER - NÄKEL

## 2019 Spätburgunder VDP.Gutswein

---

Der Spätburgunder stellt hohe Lagenansprüche und verlangt dem Winzer sein gesamtes Wissen und handwerkliches Können ab. Die arbeitsintensiven Steillagen der Ahr bieten 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 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

Unser Guts-Spätburgunder wurde per Hand gelesen, in kleinen Boxen ins Weingut transportiert, sehr schonend entrappt und anschließend 18 Tage mit natürlichen Hefen auf der Maische vergoren. Der weitere Ausbau erfolgte über 12 Monate auf der Feinhefe in gebrauchten Barriquefässern.

### WEINBESCHREIBUNG

In der Nase ist dieser jugendliche, aber auch traditionelle Wein geprägt durch ein Zusammenspiel von Kirschen, Brombeeren und Erdbeeren. Dezente Holunder- und würzige Wacholderaromen lassen sich nicht nur in der Nase, sondern auch am Gaumen wieder finden. Ein trinkiger Wein mit feinen Tanninen, spannendem Säurespiel und guter Substanz.

### ANALYSE:

Alkohol: 13,0% vol.

Restzucker: 3,6 g/l

Säure: 5,4 g/l

