



# Meyer-Näkel

## „Us de la meng“

<b>Jahrgang</b>	2006
<b>Rebsorte</b>	Cuvée aus Spätburgunder, Dornfelder und Frühburgunder
<b>Anbaugebiet</b>	Ahr
<b>Qualitätsstufe</b>	QbA
<b>Geschmacksrichtung</b>	trocken
<b>Bodenart</b>	Schiefer-Grauwacke-Verwitterungs-Gestein mit Lehm-Löss-Anteil
<b>Ausbau</b>	- schonende Verarbeitung - ausgebaut im großen Holzfass - biologischer Säureabbau
<b>Charakteristik</b>	Diesen fruchtigen Rotwein mit runden Tanninen dominieren in der Nase als auch am Gaumen Brombeeren, schwarze Johannisbeere und Pflaume begleitet von einem Hauch Zartbitterschokolade und abrundender Gewürzaromatik (Pfeffer, Nelke, aber auch rote Paprika).
<b>Trinkempfehlung</b>	bei 15°-17° C Trinktemperatur passt er zu herzhaft-deftigen Gerichten wie zum Beispiel Sauerbraten oder Blutwurst
<b>Analyse</b>	Alkohol 12,5 % vol. Restzucker 1,9 g/l Säure 5,0 g/l