



# Meyer-Näkel

## „Spätburgunder“

<b>Jahrgang</b>	2006						
<b>Rebsorte</b>	Spätburgunder						
<b>Anbaugebiet</b>	Ahr						
<b>Qualitätsstufe</b>	QbA						
<b>Geschmacksrichtung</b>	trocken						
<b>Bodenart</b>	Schiefer-Grauwacke-Verwitterungsgestein						
<b>Ausbau</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Handlese und schonende Traubenverarbeitung</li><li>- Maischegärung</li><li>- Ausbau im großen Holzfass</li><li>- biologischer Säureabbau</li></ul>						
<b>Charakteristik</b>	<p>In der Nase ist dieser Wein geprägt durch ein elegantes Zusammenspiel von reifen Kirschen, Brombeere und Erdbeere, sowie dezent unterstreichenden floralen Noten, was sich auch am Gaumen wieder finden lässt.</p> <p>Ein weicher Wein mit runden Tanninen und guter Substanz, der Klassikers eines Ahrburgunders schlechthin.</p>						
<b>Trinkempfehlung</b>	Bei 15-16°C Trinktemperatur passt er ideal zu vielen Geflügelgerichten, sowie Pasta und Pilzen; leicht gekühlt auch ein würziger Begleiter für gegrillte, kräftige Fischgerichte oder Schalentiere.						
<b>Analyse</b>	<table><tr><td>Alkohol</td><td>13,5 % vol.</td></tr><tr><td>Restzucker</td><td>1,7 g/l</td></tr><tr><td>Säure</td><td>4,5 g/l</td></tr></table>	Alkohol	13,5 % vol.	Restzucker	1,7 g/l	Säure	4,5 g/l
Alkohol	13,5 % vol.						
Restzucker	1,7 g/l						
Säure	4,5 g/l						