



Meyer-Näkel

„Frühburgunder“

Der Frühburgunder ist eine alte eigenständige Rebsorte und frühreife Variante des Spätburgunders. In den 70er Jahren war er in Deutschland aufgrund seiner geringen Erträge und Komplikationen im Anbau fast ausgestorben, doch mittlerweile ist der Bestand wieder auf rund 140 ha angewachsen. Aus dieser Sorte lassen sich samtige Rotweine mit hoher Körperfülle und harmonischer Säure vinifizieren.

Jahrgang	2006
Rebsorte	Frühburgunder
Anbaugebiet	Ahr
Qualitätsstufe	QbA
Geschmacksrichtung	trocken
Bodenart	Schiefer- Grauwacke- Verwitterungsgestein
Ausbau	<ul style="list-style-type: none">- vollreifes Lesegut- schonende Verarbeitung- Reifung und Ausbau im großen traditionellen Holzfass und gebrauchten Barriquefässern ca. 6 Monate bis zur Abfüllung- biologischer Säureabbau
Charakteristik	In der Nase als auch auf dem Gaumen dominieren Schattenmorellen, Blaubeeren und andere dunkle Beerenfrüchte, Kakaobohnen, Mokka und Veilchen kombiniert mit einer eleganten Tanninstruktur.
Trinkempfehlung	Bei einer Trinktemperatur von 15°C bis 17°C passt er zu Geflügel und kräftig geschmortem hellen Fleisch.
Analyse	Alkohol 13,0 %vol. Restzucker 1,8 g/l Säure 4,3 g/l