



# Meyer-Näkel „G“

<b>Jahrgang</b>	2006
<b>Rebsorte</b>	Spätburgunder
<b>Anbaugebiet</b>	Ahr
<b>Qualitätsstufe</b>	QbA
<b>Geschmacksrichtung</b>	trocken
<b>Bodenart</b>	Schieferböden
<b>Ausbau</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- vollreifes Lesegut</li><li>- schonende Verarbeitung</li><li>- ausgebaut im Barrique bei einer Lagerungszeit von ca.10 Monaten ausschließlich in gebrauchten Fässern, um den Wein lediglich mit einer dezenten Gerbstoffnote aus dem Holz auszustatten</li><li>- biologischer Säureabbau</li></ul>
<b>Charakteristik</b>	In der Nase als auch im Gaumen ist dieser Wein von einer intensiven Fruchtaromatik geprägt: Kirschen, Walderdbeere, Heidelbeeren, Veilchen, Schokolade und Vanille gehen einher mit einer filigranen, dezenten Gerbstoffstruktur.
<b>Trinkempfehlung</b>	Bei 15°-17° C Trinktemperatur passt er sowohl zu würzigen Vorspeisen, kräftigen Terrinen und Bratenfleisch, aber auch zu kräftig gut gewürzten Geflügelgerichten
<b>Analyse</b>	Alkohol 13,5 Vol. % Restzucker 2,3 g/l Säure 4,3 g/l