



# Meyer-Näkel

## „Blauschiefer“

<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, zum größten Teil in gebrauchten Fässern, um den eleganten Wein durch das Holz lediglich zu unterstreichen</li><li>- biologischer Säureabbau</li></ul>						
<b>Charakteristik</b>	<p>Dieser Wein ist stark durch die Mineralität des Schiefers geprägt. Im Vordergrund steht in der Nase eine intensive Frucht von Kirschen und Erdbeeren, die im Hintergrund dezent von Orangenaromen, dunkler Schokolade und rauchigen Komponenten unterstrichen wird. Im Gaumen wird dies durch einen langen Abgang mit eleganten Tanninen fortgeführt.</p>						
<b>Trinkempfehlung</b>	Bei 15°-17° C Trinktemperatur passt er sowohl zu Geflügel als auch zu kräftig gebratenem Fleisch.						
<b>Analyse</b>	<table><tr><td>Alkohol</td><td>13,5 Vol. %</td></tr><tr><td>Restzucker</td><td>2,3 g/l</td></tr><tr><td>Säure</td><td>4,4 g/l</td></tr></table>	Alkohol	13,5 Vol. %	Restzucker	2,3 g/l	Säure	4,4 g/l
Alkohol	13,5 Vol. %						
Restzucker	2,3 g/l						
Säure	4,4 g/l						