



Meyer-Näkel „S“

Jahrgang	2006
Rebsorte	Spätburgunder
Anbaugebiet	Ahr
Qualitätsstufe	QbA
Geschmacksrichtung	trocken
Bodenart	Schiefer-Grauwacke-Verwitterungsgestein
Ausbau	<ul style="list-style-type: none">- mehrfach ausselektioniertes Lesegut- geringe Erträge- schonende Verarbeitung- Maischegärung- ausgebaut im Barrique (50 % neue Fässer) bei einer Lagerungszeit von ca. 10 Monaten- biologischer Säureabbau
Charakteristik	In der Nase findet sich eine elegante Kombination aus Brombeeren, Schattenmorellen, schwarze Johannisbeeren, Vanille, Zartbitterschokolade, Nelke und Veilchen, unterstrichen von dezenten Holzaromen. Feingliedrige Gerbstoffe; starke Struktur und Intensität auf dem Gaumen; vielschichtiger Nachhall und gutes Potential.
Trinkempfehlung	Passt bei einer Trinktemperatur von 15-16°C zu würzigen Vorspeisen, Geschmortem, feinen Bratengerichten, kräftigem Wild, sowie zu reifem Weichkäse.
Analyse	Alkohol 13,5 % vol. Restzucker 2,3 g/l Säure 4,4 g/l