



Meyer-Näkel

„Walporzheimer Kräuterberg Spätburgunder“

Jahrgang	2005
Rebsorte	Spätburgunder
Anbaugebiet	Ahr
Qualitätsstufe	QbA
Geschmacksrichtung	trocken
Bodenart	alte Terrassen, nicht flurbereinigt Schiefer- und Grauwacke-Verwitterungsgestein mit ein wenig steinigem, feinsandigem Lehm
Ausbau	<ul style="list-style-type: none">- mehrfach ausselektioniertes Lesegut- Ertrag von ca. 25 hl/ha- schonende Verarbeitung- traditionelle Maischegärung- ausgebaut im Barrique (70 % neue Fässer) bei einer Lagerungszeit von ca. 18 Monaten und anschließender 6 monatiger Flaschenlagerung- biologischer Säureabbau
Charakteristik	Komplexer Wein mit reifen Aromen verschiedener Früchte wie Brombeeren, dunklen Kirschen und Pflaumen; Zartbitterschokolade mit würzigen Kräuterkomponenten und Röstaromen; ausbalancierte Tanninstruktur und eleganter vielschichtiger Abgang; gutes Potential
Trinkempfehlung	bei 15-16°C zu geschmorten, deftigen Bratengerichten, kräftigem Wild sowie zu reifem Weichkäse
Analyse	Alkohol 13,5 % Vol. Restzucker 2,7 g/l Säure 4,4 g/l