

WEINGUT

MEYER - NÄKEL

2015 SILBERBERG **Spätburgunder Großes Gewächs**

GROSSES GEWÄCHS

VDP.GROSSE LAGE zeichnet die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Hier reifen die besten Weine mit komplexem Geschmack, expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotential. Die Lagen werden von den VDP Regionalverbänden mit großer Sorgfalt bestimmt und parzellengenau abgegrenzt.

Trockene Weine aus VDP.GROSSER LAGE werden als VDP.GROSSES GEWÄCHS bezeichnet.

LAGE

Die Lage Silberberg in Ahrweiler ist zu 100% Steillage, die sich wie ein Parabolspiegel im Brennpunkt nach Süden ausrichtet. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 110 bis 180 m über NN. Diese süd-südwestliche Exposition bietet optimale Voraussetzungen für den Anbau von Spätburgundern. Die Lage bildet den Übergang von der oberen Ahr mit ihren Schiefer- und Grauwackeverwitterungsböden zu den Löß- und Lehmböden der unteren Ahr. Im Silberberg findet man daher vorwiegend Grauwacke, am Fuß sandigen Gehängelehm mit wenig Schiefer und Löß. Die hier angebauten Spätburgunder sind charaktervoll und feinfruchtig durch die Grauwacke und erhalten durch den Löß einen komplexen Körper.

Der Name der Lage Silberberg geht wahrscheinlich auf die Römer zurück, die in der Nähe siedelten. Bei Ausgrabungen entdeckte man Schmelzöfen, die den Abbau von Silbererz an dieser Stelle bestätigen.

VINIFIKATION

Alte Rebstöcke, sorgfältige Weinbergsarbeit, konsequente Ertragsreduzierung und eine schonende Handlese. Lese der vollreifen, mehrfach selektierten Trauben, bei einem Ertrag von ca. 30 hl/ha, schonende Verarbeitung, ausgebaut im Barrique bei einer Lagerungszeit von ca. 16 Monaten (70 % neues Holz) und anschließender 6-monatiger Flaschenlagerung.

WEINBESCHREIBUNG

Charaktervoller Wein mit duftigem Aromenspiel von Kirsche und roten Beerenfrüchten in Kombination mit dezenten Kräuternoten und Schokolade. Komplexer und vielschichtiger Wein, dessen gute Säure- und Tanninstruktur viel Spannung am Gaumen erzeugt.

ANALYSE:

Alkohol: 13,5 % vol.



WEINGUT

MEYER-NÄKEL

Restzucker: 0,1g/l

Säure: 5,4 g/l

