

WEINGUT

MEYER - NÄKEL

2015 SONNENBERG 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

Der Name Sonnenberg spricht für sich. 95% sind Steillage, die sich idealerweise Richtung Süden der Sonne zuneigt und für den Spätburgunder beste Voraussetzungen bietet. Aufgrund seiner südlichen Ausrichtung und günstigen Hangneigung zählt der auf 100-150 m über NN liegende Sonnenberg in Bad Neuenahr zu den bevorzugten Lagen, die von einer hohen Sonneneinstrahlung und einem günstigen Mikroklima profitieren. Der Boden ist ein skelettreiches Konglomerat aus Grauwacke bis Grauwackeschiefer versetzt mit Lehnteilen über Gehängelehm bis Löß- und Lößlehm. Eine fast 5 Meter hohe Abbruchkante im unteren Bereich der Lage zeigt die Bodenart deutlich. Wissenschaftliche Untersuchungen wiesen hier die wärmste Stelle im ganzen Ahrtal aus. Die vorherrschende Rebsorte Spätburgunder ergibt hier wuchtig voluminöse Weine, die durch den Steinanteil des Bodens einen fruchtig-eleganten Charakter bewahren.

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

Komplexes Bouquet, welches von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Schattenmorellen und Schokoladenaromen mit einer Spur Lakritz geprägt wird. Vielschichtiger, stoffiger langer Abgang mit feinen harmonisch eingebundenen Tanninen.

ANALYSE:

Alkohol: 13,5 % vol.



WEINGUT

MEYER-NÄKEL

Restzucker: 0,1g/l

Säure: 5,4 g/l

