

WEINGUT

# MEYER-NÄKEL

## 2016 BLAUSCHIEFER Spätburgunder

---

Der Spätburgunder stellt hohe Lagenansprüche und verlangt dem Winzer sein gesamtes Wissen und handwerkliches Können ab. Die arbeitsintensiven Steillagen der Ahr bieten ideale Voraussetzungen, um dieser Rebsorte eine ausgewogene Kombination aus Farbe, Frucht und Burgunderbukett zu entlocken. Reduzierte Erträge und eine lange Reifezeit am Stock ermöglicht die typische Aromatik und elegante Säure- und Tanninstruktur. Die Schieferböden der Ahr verhelfen dem Spätburgunder zu einer unverwechselbaren Mineralität, die ihresgleichen sucht, und ihn zu etwas Einzigartigem macht.

### WEINREGION AHR

Das Geheimnis der Ahrweine beruht auf einem perfekten Mikroklima, das durch die geologischen Gegebenheiten entsteht. Die steilen, nach Süden ausgerichteten Weinberge bieten eine optimale Exposition zur Sonne. Die vorherrschenden Verwitterungsböden von Schiefer und Grauwacke sind leicht erwärmbar und in der Lage, diese Wärme auch zu speichern. So heizt sich das schmale, von den Bergen der Eifel geschützte Tal schnell auf und bietet den Reben einen idealen Lebensraum.

### VINIFIKATION

Alte Rebstöcke, sorgfältige Weinbergsarbeit, konsequente Ertragsreduzierung und eine schonende Handlese sind Voraussetzung für diesen Wein, der aus extrem schiefergeprägten Steillagen stammt. Im Keller wird mit einer behutsamen Arbeitsweise die im Weinberg erreichte Qualität bewahrt und der Sortencharakter erhalten. Die Trauben werden auf der Maische vergoren bei einer Standzeit von maximal 18 Tagen. Die Reifung erfolgt in 2 bis 4 Jahre alten Barriques über ca. 10 Monate. Auf diese Weise erhält der Wein ein elegantes Gerbstoffgerüst aus dem Holz, ohne dass der typisch mineralische, finessenreiche Charakter des Weines überdeckt wird.

### WEINBESCHREIBUNG

Dieser Wein ist stark durch die Mineralität des Schiefers geprägt. In ihm zeigt sich besonders typisch der Charakter eines auf diesem Terroir gewachsenen Spätburgunders. Im Vordergrund steht in der Nase eine intensive Frucht von Brombeere, Blaubeere, rote Johannisbeere und dunkler Kirsche, im Hintergrund dezente florale Nuancen und Röstaromen. Im Gaumen wird dies durch einen langen Abgang mit eleganten Tanninen fortgeführt.

### ANALYSE:

Alkohol: 13,5% vol.



WEINGUT

# MEYER-NÄKEL

Restzucker: 0,6 g/l

Säure: 5,3 g/l

