

WEINGUT

MEYER-NÄKEL

2016 Riesling

Der Riesling gilt als einer der besten und vielschichtigsten Weißweine. Diese Rebsorte entfaltet vor allem in gemäßigten Klimaten mit einer langen Reifezeit ihr volles Aroma. Wie der Spätburgunder vermag sie die Besonderheit der jeweiligen Böden auf beeindruckende Art widerzuspiegeln. Die wärmespeichernden steinigen Steillagen bringen mineralische Rieslinge mit feingliedriger Säurestruktur und eleganter Zitrusaromatik hervor.

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

Die Trauben werden per Hand gelesen und in kleinen Boxen ins Weingut transportiert. Das Lesegut wird schonend verarbeitet, der Most durch Sedimentation vorgeklärt. Die gekühlte und gezügelte Vergärung erfolgt im Edelstahltank. Nach einer mehrerer Wochen andauernden Lagerung auf der Feinhefe erfolgt die Abfüllung nach ca. 6 Monaten.

WEINBESCHREIBUNG

Ein typisch mineralischer, auf Schieferböden gewachsener Wein, der in der Nase von grünem Apfel, Maracuja, dezenter Ananas und erfrischenden Limonendaromen geprägt ist. Das spiegelt sich auch im Gaumen wieder mit einem "saftigen" Süß-Säure Spiel.

ANALYSE:

Alkohol: 12,0% vol.

Restzucker: 7,3 g/l

Säure: 8,5 g/l

