

WEINGUT

# MEYER - NÄKEL

## 2016 Rosé

---

Als Roséwein wird ein Wein bezeichnet, der zwar aus roten Trauben hergestellt wird, aber trotzdem nicht richtig rot, sondern nur lachs- bis roséfarben gefärbt ist. Diese leichte Rottönung beim Roséwein entsteht dadurch, dass die Rotweintrauben wie bei der Herstellung von Weißwein behandelt werden: Die Trauben liegen bei der Roséwein-Herstellung, wenn überhaupt, nur ein paar Stunden auf der Maische, bevor sie abgepresst und vergoren werden.

### 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 Spätburgunder 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

Dieser intensiv lachsfarbene Spätburgunder Rosé ist ein Wein für die sonnigen Tage des Jahres. Er betört in der Nase mit ausgeprägter Himbeere, Erdbeere und ein wenig Veilchen. Am Gaumen ist der Rosé sehr saftig, konzentriert mit gutem Schmelz und Frische sowie harmonischem Süße-Säurespiel.

### ANALYSE:

Alkohol: 12,0% vol.

Restzucker: 8,7 g/l

Säure: 8,0 g/l

