

WEINGUT

# MEYER - NÄKEL

## 2016 Spätburgunder „S“

---

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 ermöglichen 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

Der Spätburgunder „S“ wächst in ausgewählten Weinbergparzellen, die mit alten Rebstöcken bestückt sind und optimalste Voraussetzungen für den Anbau dieser Rebsorte bieten. Neben sorgfältigster Weinbergarbeit und konsequenter Ertragsreduzierung erfolgen eine mehrfache Selektion des Lesegutes und eine schonende Handlese. Die Trauben werden sehr behutsam verarbeitet und auf der Maische vergoren. Die Standzeit beträgt bis zu 21 Tagen. Der weitere Ausbau und die Reifung erfolgt für ca. 10 Monate in Barriques. 50% Neuholzanteil sorgen für ein harmonisch eingebundenes Tanningerüst.

### WEINBESCHREIBUNG

In der Nase findet sich eine elegante Kombination aus Brombeeren, Holunderbeeren, roten Kirschen, Himbeere, Vanille, Zartbitterschokolade und Veilchen, unterstrichen von dezenten Holzaromen. Feingliedrige Gerbstoffe; starke Struktur und Intensität auf dem Gaumen; vielschichtiger Nachhall und gutes Potential.

### ANALYSE:

Alkohol: 13,5% vol.

Restzucker: 0,2 g/l

Säure: 5,5 g/l

