

WEINGUT

**MEYER - NÄKEL**

## **2016 Weißburgunder**

---

Aus der elegantesten aller weißen Burgundersorten lassen sich charaktervolle Weine kelteren, die sich durch eine fantastische Kombination aus Frische und Geschmeidigkeit auszeichnen.

Durch den Anbau auf Schieferböden begeistert der Weißburgunder durch intensive Fruchtigkeit, Eleganz und harmonische Säure.

### **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**

Fruchtbetonter Weißburgunder, der in der Nase von weißem Pfirsich, Mirabelle und Apfel geprägt ist und feine Nuancen von Limette aufweist. Der Anbau der Reben auf Schieferböden verleiht dem Wein eine elegante Säure und Mineralität, wodurch er am Gaumen sowohl erfrischend-saftig wirkt als auch einen ausbalancierten Schmelz aufweist.

### **ANALYSE:**

Alkohol: 12,5% vol.

Restzucker: 6,4 g/l

Säure: 7,1 g/l

