

WEINGUT

MEYER - NÄKEL

2018 SONNENBERG Spätburgunder VDP.GROSSE LAGE

GROSSES GEWÄCHS

VDP.GROSSE LAGE zeichnet die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Hier reifen die besten Weine mit komplexem Geschmack, expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotential. Die Lagen werden von den VDP Regionalverbänden mit großer Sorgfalt bestimmt und parzellengenau abgegrenzt.

Trockene Weine aus VDP.GROSSER LAGE werden als VDP.GROSSES GEWÄCHS bezeichnet.

LAGE

Der Name Sonnenberg spricht für sich. 95% sind Steillage, die sich idealerweise Richtung Süden der Sonne zuneigt und für den Spätburgunder beste Voraussetzungen bietet. Aufgrund seiner südlichen Ausrichtung und günstigen Hangneigung zählt der auf 100-150 m über NN liegende Sonnenberg in Bad Neuenahr zu den bevorzugten Lagen, die von einer hohen Sonneneinstrahlung und einem günstigen Mikroklima profitieren. Der Boden ist ein skelettreiches Konglomerat aus Grauwacke bis Grauwackeschiefer versetzt mit Lehnteilen über Gehängelehm bis Löß- und Lößlehm. Eine fast 5 Meter hohe Abbruchkante im unteren Bereich der Lage zeigt die Bodenart deutlich. Wissenschaftliche Untersuchungen wiesen hier die wärmste Stelle im ganzen Ahrtal aus. Die vorherrschende Rebsorte Spätburgunder ergibt hier wuchtig voluminöse Weine, die durch den Steinanteil des Bodens einen fruchtig-eleganten Charakter bewahren.

VINIFIKATION

Alte Rebstöcke, nachhaltige Weinbergsarbeit, konsequente Ertragsreduzierung und eine schonende Handlese bilden die Grundlage für diesen Wein. Der Ertrag liegt bei ca. 30 hl/ha. Die Trauben werden schonend in kleinen Kisten ins Weingut transportiert, Spontangärung, 20 Tage Mazerationszeit auf der Maische, Ausbau im Barrique (70% Neuholzanteil) auf der Feinhefe für 18 Monate, anschließend 6-monatige Flaschenlagerung. Unfiltrierte Abfüllung.

WEINBESCHREIBUNG

Komplexer Wein mit erdig-kräutrigen und ausgeprägt fruchtigen Aromen. Dunkle und rote Beeren, ein wenig Kirsche mit Pfeffer und Malz setzen sich mit einer feinen Säure und deutlichen Mineralik zu einem stoffigen Wein zusammen. Ein Spätburgunder mit feinen Tanninen, guter Substanz, Nachhaltigkeit am Gaumen und saftig mineralischem Abgang.

ANALYSE:

Alkohol: 13,5 % vol.

Restzucker: 0,3 g/l

Säure: 5,4 g/l

