

SPÄTBURGUNDER "BLAUSCHIEFER"
QBA

MEYER-NÄKEL

 Meyer-Näkel

 Deutschland
Ahr

 100% Spätburgunder

ARTIKELBESCHREIBUNG

Mittleres Rubinrot mit hellem Rand. In der Nase die typisch feurigen Ahr-Aromen des Schiefers in Verbindung mit einer dominierenden Pinotfrucht von Johannisbeeren, reifen Himbeeren und fast fleischigen Tönen. Am Gaumen sehr animierend, mittelkräftig elegant und mit frischer Säure ausgestattet. Die Würze legt sich erstaunlich kräftig über die Frucht, erst später kommt das Tannin ins Spiel, welches den Wein sehr lang nachhallen lässt. Ein Paradebeispiel eines Ahr-Spätburgunders.



Serviertemperatur

16.0 °C bis 18.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4250175703152 4250175763156

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Meyer-Näkel 53507 Dernau DE

MEYER-NÄKEL

PRODUZENTEN-INFO

Hinter dem Namen Meyer-Näkel stehen heute zwei Schwestern: Dörte und Meike Näkel führen das traditionsreiche Weingut von der Ahr. Beide haben eine Winzerausbildung absolviert und in Geisenheim Weinbau studiert. Mit kompromisslosem Qualitätsanspruch produzieren sie in Dernau mineralische und fruchtbetonte Weine des Weinguts Meyer-Näkel. Die Schwestern legen viel Wert auf Sorgfalt im Weinberg sowie auf reduzierte Erträge, die von Hand gelesen und streng selektiert werden. Im Keller steht der Erhalt der hohen Qualität durch eine behutsame Arbeitsweise an oberster Stelle. Der Großteil der Rebflächen des Weinguts Meyer-Näkel befindet sich in Dernau, weitere Parzellen in den Gemeinden Neuenahr, Ahrweiler und Walporzheim.