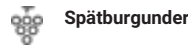
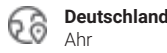


BAD NEUENAHR SONNENBERG
SPÄTBURGUNDER GG

MEYER-NÄKEL



ARTIKELBESCHREIBUNG

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 Lehmanteilen 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. Zart erdiger, pflanzlicher bis kräuteriger und angedeutet tabakiger Duft nach roten und auch dunklen Beeren mit Wacholdernoten, ein wenig Kirschen, einer Spur Teer und angetrocknet-floralen Tönen. Reife, recht feste, herb-saftige, wieder relativ dunkle Frucht, feine Säure und mürb-sandiges Tannin, zart rauchig und teerig im Hintergrund, recht deutliche Mineralik, gute Substanz und Nachhaltigkeit, etwas Tiefe, sehr guter, saftiger, würziger und leicht rauchiger und wieder mineralischer Abgang mit einer Spur Pfeffer und Malz. (weinfuehrer.wein.plus 31. Oktober 2020)



Serviertemperatur

16.0 °C bis 18.0 °C

HERKUNFT

Boden	Grauschiefer
-------	--------------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

Reifung	im Barrique 16 Monate in Flaschenreifung 6 Monate
---------	--

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

Verschluss	Naturkorken
------------	-------------

EAN Flasche / EAN Karton	4250175004112 4019409714216
--------------------------	--------------------------------

ANALYSE

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

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Antioxidationsmittel: Sulfite
--------------	--

Energiegehalt	331 kJ / 79 kcal
---------------	------------------

Fettgehalt	0.0 g
------------	-------

gesättigte Fettsäuren	0.0 g
-----------------------	-------

Kohlenhydrate	0.6 g
---------------	-------

Zuckergehalt	0.0 g
--------------	-------

Eiweiß	0.0 g
--------	-------

Salz	0.0 g
------	-------

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

Das Weingut Meyer-Näkel im Ahrtal, geführt von den Schwestern Meike und Dörte Näkel, steht für exzellente Spätburgunder und innovative Weinbaukunst. Trotz der Flutkatastrophe 2021 bewahren sie die Familientradition in fünfter Generation und setzen auf nachhaltige Methoden.

Seit über fünf Generationen produziert das Weingut Meyer-Näkel in Dernau hochwertige Weine. Die Schwestern Meike und Dörte Näkel leiten das Weingut mit Fokus auf Spätburgunder und Frühburgunder, die auf den Schieferböden des Ahrtals gedeihen. Ihre Weine zeichnen sich durch Authentizität und das einzigartige Terroir der Region aus.

Die Flutkatastrophe 2021 zerstörte große Teile des Weinguts, doch die Schwestern bewältigten die Herausforderungen mit bemerkenswerter Resilienz. Sie fanden neun Fässer des Jahrgangs 2020, die als "Lost Barrels" besondere Beachtung fanden.

Für ihr Engagement und die Qualität ihrer Weine wurden Meike und Dörte Näkel mehrfach ausgezeichnet, darunter als "Winzerinnen des Jahres" bei den Feinschmecker Wine Awards 2024.