

50800121 | 2021

SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN



Meyer-Näkel



Deutschland
Ahr



Spätburgunder

MEYER-NÄKEL



ARTIKELBESCHREIBUNG

Kalter Kaminrauch mit Holzwürze, frischem Speck und etwas roter Beerenfrucht im Hintergrund. Klar und feinsaftig, animierende rote Beerenfrucht, Kirsche mit kaltem Kaminrauch, Röstnoten und Würze, lebendig frisch, fester Körper mit Kraft und Rückgrat, sehr elegante Erscheinung, feines Tannin am Gaumen, nur leicht mundaustrocknend, gute Balance, sehr trocken wirkend, trotz eines kleinen Süßschwänzchens, gutes Finale mit animierender roter Beerenfrucht und nur noch wenig Würze. (P. Dautel 01. Januar 2020) BE-schreibung vom 2018er

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4250175703121 4250175763125

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %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

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.