



GRAUBURGUNDER 2022

Alter der Reben 30 Jahre

Ertrag 55 hl/ha

Details ALK 12.5% / SRE 6.1 / RZ 5.9



Meike Näkel (Ahr) und Markus Klumpp (Baden) leben ihre Leidenschaft für Wein jetzt auch in Weiß: der erfolgreiche Spätburgunder hat Zuwachs bekommen! Die beiden machen seit 2011 auch einen Grauburgunder von alten Reben HAND in HAND!

DER WEIN

Die Reben wachsen auf den für die Region so typischen Löss-/Lehmböden die sich mit ihrem hohen Kalkgehalt hervorragend für den Ausbau stoffiger duftiger Weißweine eignen. Nach selektiver Handlese der Trauben wurden ca. 25% des Weines in Barriques vergoren, die restliche Menge im Stahltank.

Eine lange Hefelagerung (5 Monate) mit regelmäßiger Batonage verleiht diesem Grauburgunder einen herrlich cremigen Schmelz. In der Nase zeigen sich reife gelbe Früchte und dezente Vanillearomen. Am Gaumen bereitet eine lebendige Säure diesem kräftigen und harmonischen Burgunder viel Trinkvergnügen. Harmoniert sehr gut mit kräftigem Fisch, Geflügel und hellen Fleischgerichten. Optimale Serviertemperatur 10-12 °C.

PRESSE

„Ein Wein voller Harmonie“ – „General-Anzeiger“ von Caro Maurer

„Ultimativer Hochzeitsburgunder“ – „Bild am Sonntag“ von Martin S. Lambeck

Hand in Hand

MEYER-NÄKEL & KLUMPP

Weingut Klumpp

Heidelberger Straße 100
76646 Bruchsal
T +49 (0)7251 16719
F +49 (0)7251 10523
www.weingut-klumpp.com

Weingut Meyer-Näkel

Friedenstraße 15
53507 Dernau
T +49 (0)2643 1628
F +49 (0)2643 3363
www.meyer-naekel.de