



## SPÄTBURGUNDER hand in hand 2021

Alter der Reben 25 Jahre

Ertrag 48 hl/ha

Details ALK 13.0% / SRE 6.0 / RZ 1.9



ZWEI Rotweinemacher aus ZWEI Rotweingebieten ergeben EINEN Rotwein, der es in sich hat: Meike Näkel (Ahr) und Markus Klumpp (Baden) haben HAND IN HAND einen Spätburgunder vinifiziert. Gewachsen ist der Wein auf typisch badischem Löss-Lehmboden. Entstanden ist er aus der Leidenschaft zweier Winzer mit dem Wissen aus zwei bekannten Rotweinregionen.

### DER WEIN

Die Reben wachsen auf den für die Region so typischen Löss-/Lehmböden die sich mit ihrem hohen Kalkgehalt hervorragend für Rotweine mit Mineralität und Tiefe eignen. Nach selektiver Handlese der Trauben und traditioneller Maischegärung von 2 Wochen in kleinen Bütten (7% Saignee) folgte eine Barriquereifezeit von 12 Monaten.

Das Resultat ist ein wunderschön ausbalancierter Spätburgunder mit Substanz, Tiefe und einnehmender Eleganz. Die klare würzige Frucht, an Sauerkirsche, Johannisbeere und Pflaume erinnernd wird optimal ergänzt durch eine dezente Röstaromatik mit zarten Kakaoaromen und einer schönen Gewürznote (Wachholder, Nelke, Süßholz). Am Gaumen bereiten eine lebendige Säure und eine feine Tanninstruktur viel Trinkvergnügen. Harmoniert sehr gut mit Wild- und Rindgerichten. Optimale Serviertemperatur: 15-16 °C.

### PRESSE

„Ein Roter von Format“ - „Hannoversche Allgemeine“ von Rainer Wagner  
„Spätburgunder mit Substanz und Tiefe“ – „Falstaff“ von Niko Rechenberg

## 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](http://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](http://www.meyer-naekel.de)