

„EIN WEIN DER BESONDEREN ART“

WEIN.COM von Wolfgang Hubert

„BURGUNDER MIT REIFEPOTENTIAL“

RESTAURANT.MICHELIN.DE von Jan Wilhelm Buhrmann

„EIN ROTER VON FORMAT“

HANNOVERSCHE ALLGEMEINE ZEITUNG von Rainer Wagner

„SPÄTBURGUNDER VOLLER HARMONIE“

GENERAL-ANZEIGER von Caro Maurer

„FEINER GEVREY CHAMBERTIN“

CAPTAIN CORK von Gerhard Retter

„ULTIMATIVER HOCHZEITSBURGUNDER“

BILD AM SONNTAG von Martin S. Lambeck

„SPÄTBURGUNDER MIT SUBSTANZ UND TIEFE“

FALSTAFF von Niko Rechenberg

Weingut Klumpp

Markus Klumpp
Heidelberger Straße 100
76646 Bruchsal
T +49 [0]7251 . 16719
F +49 [0]7251 . 10523
www.weingut-klumpp.com
info@weingut-klumpp.com

Weingut Meyer-Näkel

Meike Näkel
Friedenstraße 15
53507 Dernau
T +49 [0]2643 . 1628
F +49 [0]2643 . 3363
www.meyer-naekel.de
weingut@meyer-naekel.de



WWW.HAND-IN-HAND-WEIN.DE

Hand in Hand

MEYER-NÄKEL & KLUMPP



Zwei Rotweinmacher 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. Das Resultat ist ein wunderschön ausbalancierter Spätburgunder mit Substanz, Tiefe und einnehmender Eleganz.



Die Beiden leben ihre Leidenschaft für Wein jetzt auch in Weiß: der erfolgreiche Spätburgunder hat Zuwachs bekommen. Meike und Markus machen **HAND in HAND** auch einen Grauburgunder von alten Reben. Ausgebaut mit langer Hefelagerung, die dem Wein einen herrlich cremigen Schmelz verleiht. Ein kräftiger und harmonischer Burgunder, der einfach Spaß macht.



Der Dritte im Bunde prickelt: Zu Grau- und Spätburgunder gesellt sich der **HAND in HAND** Rosé Sekt brut. Ein fruchtiger, zart hefiger Schaumwein aus Spätburgundertrauben. Ein Teil des Grundweines wurde in neuen französischen Barriques vergoren. Das elegante Mousseux und die feinen Kirsch- und Erdbeernoten sollen die schönsten Momente im Leben begleiten. Er ist nicht nur ein toller Aperitif, sondern eignet sich mit seiner cremigen Art auch wunderbar als Menübegleiter.

