



GRAUBURGUNDER 2013

Alter der Reben 30 Jahre

Ertrag 56 hl/ha

Details ALK 13.0% (12.83%) / SRE 6.2 / 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 neuen 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



SPÄTBURGUNDER 2012

Alter der Reben 25 Jahre

Ertrag 50 hl/ha

Details ALK 13.5% (13.34%) / SRE 5.8 / RZ 3.7



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 (10% Saignee) folgte eine Barriquereifezeit von 10 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

Weingut Meyer-Näkel

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