

Merlot



Jahrgang:	2009
Rebsorten:	100 % Merlot
Gesamtalkohol:	14,0 % vol.
Säure:	4,8 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Rieden:	Martenhof
Boden:	Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	30 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	14 Monate im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Flaschenfüllung:	März 2011
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2011 – 2018, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	kurz gebratenes Rind (z.B. Entrecote, Steak), Hirsch, Reh

dunkle kirschrote Farbe mit violetten Reflexen;

in der Nase sehr fruchtbetont, Cassisanklänge, dunkle Beeren, Kirschen, Traubenzucker, Lakritze, Rumtopf, Schwarztee, speckige Röstaromen, Geselchtes, am Gaumen wieder Kirschen, Cassis, Brombeeren, blumige Anklänge, Bitterschokolade, Teer, Lakritze, Kokos, Vanille, Paprika, Brennessel, Kräuter, Würze, leichtes Pfefferl, süßliche Röstaromatik, Leder, leicht animalisch, Mokka, fleischig, Geselchtes, saftige Tannine, sehr dicht und elegant, salzige Mineralität, lang anhaltend, schier unendlicher Abgang, ein typischer Sortenvertreter mit viel Trinkvergnügen!