

Bezeichnung:	Merlot
Sorte:	Merlot
Jahrgang:	2009
Riede:	Birnzipf und Kräften
Bodentyp:	Kalkhaltiger Kultur-Rohboden
Alter der Rebstöcke:	10 Jahre und 7 Jahre
Ertrag:	1 kg / Stock
Ernte:	22. und 23. September 2009
Maischestandzeit:	21 Tage
Flaschenfüllung:	Anfang Februar 2012
Alkohol:	12,3 %vol.
Säure:	6,5 ‰
Restzucker:	1,0 g/L
Ausbau:	28 Monate in gebrauchten Barrique aus französischer Eiche
Beschreibung:	Granatrote Farbe, in der Nase eine kühle Frische nach Pinienzapfen unterlegt von roten Beerenaromen, weich am Gaumen mit schönem Säurekern;
Speiseempfehlung:	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte, Speise und Wein getrennt voneinander genießen.
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:	Der Merlot erhielt seinen Namen angeblich von den Franzosen, denn in der französischen Sprache heißt die Amsel „merle“ und denen dürften die dunkel violetten Beeren sehr zugesagt haben. Mit seiner früh reifenden, üppigen, fülligen Fruchtigkeit bildet er sehr eindrucksvolle Weine.. Sehr spannend mitzuverfolgen ist für mich die Gärung der Merlot – Trauben, denn in dieser jungen Weinphase versprüht er einen feinen, aber doch intensiven Duft nach Kirschenbrause. Eine durch und durch beeindruckende Sorte mit Tiefgang in der Frucht und einer äußerst unkomplizierten Vegetationsphase im Weingarten. Anscheinend fühlt sich diese Sorte nicht nur im Bordeaux recht wohl.
Verschluss Sache:	DIAM – Kork: bestehend aus Korkmehl das durch ein patentiertes Verfahren garantiert KORKGESCHMACK FREI ist. Weitere Vorteile dieses Verschlusses: die Flasche ist weiterhin mit einem Naturprodukt verschlossen, gewohnter Ritus beim Öffnen der Flasche mit einem Korkenzieher, homogenes Korkmaterial ohne Qualitätsschwankungen mit guter Elastizität und Dichtheit.