

Bezeichnung: Merlot
Sorte: Merlot
Jahrgang: 2013
Riede: Birnzipf und Kräften
Bodentyp: Kalkhaltiger Kultur - Rohboden
Alter der Rebstöcke: 14 Jahre und 11 Jahre
Ertrag: 0,8 bis 1 kg / Stock
Ernte: 8.& 10. Oktober 2013
Maischestandzeit: 18 Tage
Flaschenfüllung: Ende März 2014
Alkohol: 13,6 %vol.
Säure: 5,9 ‰
Restzucker: 0,6 g/L
Ausbau: Handgelesen in kleine Kisten, danach gerebelt und in offenen Bottichen vergoren. Fuß gestampft, gepresst und für 5 Monate in Doppel-Barriques aus Ybbstaler Eiche gelagert;
Beschreibung: Granatrote Farbe, in der Nase eine kühle Frische nach Pinienzapfen unterlegt von roten Beerenaromen, weich am Gaumen mit schöner kerniger Struktur;
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 dunkelvioletten Beeren sehr zugesagt haben. Mit seiner früh reifenden, üppigen, fülligen Fruchtigkeit bildet er sehr eindrucksvolle Weine.. Sehr spannend mit zu verfolgen ist für mich die Gärung der Merlot - Trauben, denn in dieser jungen Weinphase versprüht er einen feinen, aber doch intensiven Duft nach Kirschbrause.
Verschluss Sache: Naturkork, sorgfältig manuell sortiert vom Korkproduzenten unseres Vertrauens aus Portugal.
www.z-cork.pt

