

|   |   |
|---|---|
| Bezeichnung / <i>Name</i> :   | MERLOT  |
| Sorte / <i>variety</i> :  | Merlot 100 %  |
| Jahrgang / <i>vintage</i> :   | 2015  |
| Riede / <i>vineyards</i> :  | Birnzipf & Kräften  |
| Bodentyp / <i>type of soil</i> :                                      | Kalkhaltiger Kulturrohboden / <i>chalky soil</i>  |
| Alter der Rebstöcke / <i>age</i> :                                    | 16 und 13 Jahre / <i>16 and 13 years old vines</i>  |
| Ertrag / <i>amount</i> :  | 1,1 kg / Stock ; <i>1,1 kg /vine</i>  |
| Ernte / <i>harvest</i> :  | 24. 9. & 6. 10. 2015  |
| Maischestandzeit / <i>skin contact</i> :                              | 14 - 26 Tage / <i>14 - 26 days</i>  |
| Flaschenfüllung / <i>bottling</i> :                                   | 25.05.2016  |
| Alkohol / <i>alcohol</i> :  | 13,3 %vol.  |
| Säure / <i>acidity</i> :  | 5,4 ‰   |
| Restzucker / <i>residual sugar</i> :                                  | 1,0 g/L   |
| Ausbau / <i>cellar handling</i> :                                     | Handgelesen in kleine Kisten, gerebelt, im Gärständer vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau Lagerung in gebrauchten Doppelbarriques für 8 Monate / <i>harvested by hands, destemmed, and fermented with natural yeast in an fermentor; after the malolactic fermentation stored in used doublebarriques for 8 months;</i>                                |
| Beschreibung / <i>description</i> :                                   | Dichtes Zyklamrot, in der Nase kühle frische nach Pinienzapfen, unterlegt mit roten Beeren / <i>dark red, in the nose freshness and dark berries, soft velvet feeling on the tongue;</i>  |
| Speiseempfehlung / <i>comparing food</i> :                            | 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. / <i>eat what you want and drink what you like.</i>   |
| Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines / <i>my thoughts</i> : | Der Merlot erhielt seinen Namen angeblich von den Franzosen, denn in der französischen Sprache heißt die Amsel „merle“ und denen dürften die dunklen violetten Beeren sehr zugesagt haben. <i>The merlot was named by french farmers after blackbird which is called „le merle“ in France. May the blackbirds preferred the dark violet coloured berries.</i> |
| Verschluss Sache / <i>closure</i> :                                   | Naturkork aus Portugal von zCork / <i>natural portuguese cork</i>   |