



MERLOT Goldberg 2014



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2014
Riede/Lage | Goldberg
Boden | Braunerde mit sandigem Lehm
Alter der Rebstöcke | 26 Jahre
Kultur | Mittelkultur (5500 Stöcke/ha)
Ernte | Oktober 2014
Flaschenfüllung | 12. April 2016
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, überbrausen der Maische, biologischer SA im Barrique
Ausbau | 18 Monate im neuen Barrique, Troncias- und Allier-Eiche

CHARAKTERISTIK

Elegante Röstaromen, kombiniert mit sauberen Cassis-Tönen, Pflaumen, Schokolade, Gewürznelken in der Nase; weiches Tannin, Cassis und ganz zarte Töne nach Gewürznelken verspürbar, saftig, cremig, kompakt und dicht, langes, angenehmes Finale - Wein mit Charme und Zukunft.

BEWERTUNGEN

90 A la Carte-Punkte
89 Falstaffpunkte

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol. %
Restzucker | 1 g/l
Säure | 4,5 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | würzige, mediterrane Vorspeisen; gebratenes oder gegrilltes (rotes) Fleisch
Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°