



MERLOT Ried Goldberg 2015



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2015
Riede/Lage | Goldberg
Boden | Braunerde mit sandigem Lehm
Alter der Rebstöcke | 27 Jahre
Kultur | Mittelkultur (5500 Stöcke/ha)
Ernte | Oktober 2015
Flaschenfüllung | 26. September 2017
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

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kräuterwürze, schwarze Kirschen, intensives dunkles Beerenkonfit, zart nach Preiselbeeren und Edelholz. Komplex, engmaschig, reife Kirschen, gut integrierte Tannine, mineralisch im Abgang, schokoladiger Nachhall.

BEWERTUNGEN

93 Punkte | Falstaff

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14,5 vol.%
Restzucker | 1 g/l
Säure | 6 g/l

EMPFEHLUNGEN

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