



MERLOT Selection 2017



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2017
Riede/Lage | Hochacker
Boden | Braunerde mit sandigem Lehm
Alter der Rebstöcke | 29 Jahre
Kultur | Mittelkultur (5500 Stöcke/ha)
Ernte | Oktober 2017
Flaschenfüllung | 28. August 2019
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

Noble Nase nach Brombeeren, Cassis und Oliventapenade, bisschen Weihrauch, blättrig und sortentypisch, sehr gute Reife anzeigend; angenehm straff organisierte Rotbeerigkeit am Gaumen, dazu Zesten und Rosmarin, zartbitter und anregend bei harmonischer Tanninstütze, sortentypisch, gut abgestimmt

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol. %
Restzucker | 1,3 g/l
Säure | 5,8 g/l

EMPFEHLUNGEN

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