

# MERLOT



Der Merlot, ein „Kind“ einer Cabernet-Kreuzung, ist am besten Weg, noch vor dem Cabernet Sauvignon zu einem Star im österreichischen Rotweinsortiment zu werden. Die Sorte ist seit 1986 für österreichischen Qualitätswein offiziell zugelassen.

**Herkunft** | vermutlich Bordeaux, Frankreich

**Abstammung** | Natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc mit einer unbekanntem Sorte

**Verbreitung** | Die Sorte ist seit 1986 für österreichischen Qualitätswein zugelassen und ist in allen Weinbaugebieten vertreten. Die großen Weine aus dieser Traube kommen von den Bordeaux-Appellationen am rechten Ufer, St. Émilion und Pomerol.

**Wichtige ampelografische Merkmale**

**Blatt** | kegelförmig, siebenlappig, Stielbucht wenig offen mit U-förmiger Basis

**Traube** | langtraubig, locker bis mitteldicht, kegelförmig, mit Beitraube und rundlichen, kleinen blauschwarzen Beeren

**Reifezeit** | mittel bis spät

**Bedeutung, Ansprüche**

Die Weine sind geschmeidiger als Weine aus Cabernet Sauvignon, haben weniger Tannin und Säure und werden gerne als Cuvée-Partner herangezogen, aber auch reinsortig angebaut. Benötigt gute Böden, ist spätfrostempfindlich und verrieselt gerne bei kühlem Blütewetter, liefert unregelmäßige Erträge und bedarf einer Ertragsregulierung.

**Wein**

Nur bei hoher Reife und längerem Weinausbau zeigen die Weine viel Frucht und weiche Extraktsüße, dazu runde, harmonische Tannine. Weine mit hoher Reife besitzen sehr gute Lagerfähigkeit. Wenn die

Trauben nicht vollständig  
ausgereift sind, besteht die  
Gefahr, dass die Weine grasig  
grün wirken.

©ÖWM

**Weinbauflächen** (Angaben ohne Gewähr)

Österreich | 724 ha, 1,6%

Burgenland | 395