



## MERLOT Selection 2015



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2015  
**Riede/Lage** | Hochacker  
**Boden** | Braunerde mit sandigem Lehm  
**Alter der Rebstöcke** | 27 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur (5500 Stöcke/ha)  
**Ernte** | Oktober 2015  
**Flaschenfüllung** | 21. Feber 2018  
**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

*noch keine*

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14,5 vol.%  
**Restzucker** | 1,3 g/l  
**Säure** | 6 g/l

### EMPFEHLUNGEN

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