

JO·MA MERLOT Grande Reserve Limited Edition 2017



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2017
Riede/Lage | Goldberg
Boden | Braunerde mit Lehm
Alter der Rebstöcke | 41 Jahre
Kultur | Hochkultur
Ernte | 09. Oktober 2017
Flaschenfüllung | 24. Jänner 2022
Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Barrique
Ausbau | 12 Monate in neuen Barriques, danach 38 Monate in neuen 500-L-Fässern

CHARAKTERISTIK

Jugendliche Farbe, vielschichtige Nase, Schwarzkirsche, Marzipan, Nougat, Kakao, gehaltvoll, straff, fester, feinkörniger Gerbstoff, Brombeere und zedrige Noten im Finish. Sehr lang.
Ein großer Rotwein!

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14,5 vol.%
Restzucker | 1 g/l
Säure | 6,2 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Als Speisempfehlung Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Röstkartoffeln, Rehgeschnetzeltes mit Schupfnudeln, Fondue Chinoise.

Optimale Serviertemperatur | Dieser Wein kann ruhig bei 16 – 17 Grad Celsius getrunken werden, direkt aus der Flasche oder kurz belüftet.