

MERLOT Selection 2019 | charaktervoll | balanciert



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2019
Riede/Lage | Hochacker
Boden | Braunerde mit sandigem Lehm
Alter der Rebstöcke | 31 Jahre
Kultur | Mittelkultur (5500 Stöcke/ha)
Ernte | 4. Oktober 2019
Flaschenfüllung | 13. März 2023
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, überbrausen der Maische, biologischer SA im Barrique
Ausbau | 20 Monate in neuen und gebrauchten 500-L Fässer

CHARAKTERISTIK

Reife Zwetschken, Schwarzkirschen, Tabak, später Blutorangen, edle Röstaromen, rauchig; saftig, druckvoll, schöne Struktur, dicht, reife trinkanimierende Tannine, langes Finale, ein charaktervoller Merlot vom Top-Jahrgang 2019!

ANALYSEWERTE

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

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | kräftiger Gemüseauflauf, Carpaccio, Zwiebelrostbraten, Steaks, Lammbraten und -koteletts.
Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°