

Merlot

2010

Merlot ist in fast allen Weinbaugebieten der Welt verbreitet, sein Charakter wird allerdings oft nicht ausreichend gewürdigt. Er ist häufig in Form von Cuvées anzutreffen, wird aber deutlich seltener reinsortig angeboten. Seit uns ausgiebige Versuche mit dieser Sorte vom Potential reinsortiger Merlots überzeugt haben, bauen wir sie so aus und lassen die Ergebnisse für sich sprechen. Wir haben gelernt, dass der Merlot in geeigneter Lage und bei richtiger Behandlung zu einem hervorragenden Spitzenwein heranreift, der jeden gewissenhaften Verkoster schnell und vollständig zu überzeugen vermag.

Kostnotiz: Unser Merlot 2010 leuchtet in sortentypischem dunklen Granatrot. Sein Bouquet ist sehr intensiv, mit schönen Fruchtaromen, unterstützt von sanften Röstnuancen. Ein kraftvoller Körper sowie merkbare Tannine hinterlassen Eindruck am Gaumen. Im Abgang ist er herb doch trotzdem noch angenehm trinkbar. Merlot kann beinahe zu jeder Gelegenheit getrunken werden und passt hervorragend zu einem einfachen, kräftigen Mahl.

Trinkempfehlung: Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2-3 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit mindestens 5-7 Jahre. Serviertemperatur 12-13° C.

Alkohol: 13,5 %vol **Restzucker:** 1,9 g/L **Säure:** 5,2 g/L

Wein aus biologischem Anbau AT-BIO-402



Geschmeidig und wärmeliebend wie die Eidechse.

In der heißen Tageszeit sieht man Eidechsen auf Steinen sitzen und Sonne tanken, genau wie unsere Reben. Große Exemplare gibt es bei uns zwar nicht, die kleinen Arten sind aber genauso wertvoll. Mal sitzen sie stundenlang ruhig, dann flitzen sie wieder über Stein und den aufgeheizten Boden, ein großartiger Anblick.