

Merlot

2014

Merlot ist in fast allen Weinbaugebieten der Welt verbreitet. Er ist häufig in Form von Cuveés anzutreffen, kann aber durchaus auch reinsortig angetroffen werden. Seit uns ausgiebige Versuche vom Potential reinsortiger Merlots überzeugt haben, bauen wir sie auch 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.

Kostnotizen: Unser Merlot leuchtet in feinem Rot. In der Nase besticht er durch feine Aromatik mit Nuancen von Beerenfrucht und Anklängen von Barrique. Am Gaumen ist er gut strukturiert. Die weichen Tannine, sind im Abgang angenehm samtig spürbar.

Speiseempfehlung: Merlot passt hervorragend zu dunklem, gegrilltem oder gebratenem Fleisch, Steaks und Wildgerichten.

Lagerpotential Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2-3 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit mindestens 4-6 Jahre.

Trinktemperatur: 18 ° C

Alkoholgehalt: 13 %vol

Zuckergehalt: 1,9 g/L

Säuregehalt: 5,0 g/L



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.



AT-BIO-402

Österreich-Landwirtschaft

