

Merlot

2013

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 kräftig rot im Glas. In der Nase besticht er durch volle Aromatik mit fein würzigen Noten. Am Gaumen ist er gut strukturiert. Die weichen Tanninen, sind im Abgang angenehm samtig spürbar.

Speiseempfehlung: Merlot kann beinahe zu jeder Gelegenheit getrunken werden. und passt hervorragend zu dunklen 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: 13,5 %vol

Zuckergehalt: 2,3 g/L

Säuregehalt: 4,9 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

