Merlot 2021

AT-BIO-402

vegan

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 gewissenhafte Verkoster schnell und vollständig zu überzeugen vermag.

Kostnotizen

Unser Merlot leuchtet in kräftigem Rot. Das Bouquet zeigt eine fein-würzige Beerenaromatik. Am Gaumen ist er vollmundig-weich, mit schöner Tanninstruktur im Abgang.

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 5-6 Jahre.

Details

Trinktemperatur: 18° C, Alkoholgehalt: 14 %vol, Zuckergehalt: 1 g/L, Säuregehalt: 5.1 g/L

Geschmeidig und wärmeliebend wie die Zauneidechse.

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 nicht, die kleinen Arten sind aber genauso wertvoll. Mal sitzen sie stundenlang ruhig, dann flitzen sie wieder über Steine und den aufgeheizten Boden, ein großartiger Anblick.

Sonnenmulde Bioweine - DI Andreas Schreiner - Goldbergstraße 2, 7122 Gols Österreich/Austria - www.sonnenmulde.at - weingut@sonnenmulde.at