

wein.facts

scan for more info



Merlot 2016



Stilistik:

komplexer Farbkern mit violetten Reflexen; der Duft erinnert an dunkle, reife Beeren mit einem Hauch Röstaromatik; Ausbau im kleinem Eichenfass; am Gaumen zarter Schokolade- und Kaffeebohmentouch; Ein Wein mit großer Zukunft!

Speisen:

feiner Begleiter zu Wild und dunklen Fleischgerichten mit würzigen Saucen sowie zu kräftigem Käse

optimale Trinktemperatur: 18-20°C

Daten:

<i>Qualitätsstufe:</i>	Qualitätswein
<i>Bodenart:</i>	schwerer Lehmboden mit kalkreichem Untergrund
<i>Lesetermin:</i>	12. Oktober 2016 durch selektive Handlese
<i>Lesegradation:</i>	22,5° KMW
<i>Vergärung:</i>	14 Tage auf der Maische bei 28-31° C mit anschließendem biologischem Säureabbau in Barriques
<i>Ausbau:</i>	30 Monate in 50% neuen und 50% gebrauchten Barriques aus amerikanischer Eiche
<i>Alkohol:</i>	15,6% vol.
<i>Säure:</i>	5,3 g/l
<i>Restzucker:</i>	1,3 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade
NÖ-Siegel - NÖ Weinmesse, Krems
Falstaff prämiert mit 90 Punkten
AWC-Vienna: Goldmedaillengewinner mit 92 Punkten

MAUSER