

wein.facts

scan for more info



Merlot 2018



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:

Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Bodenart:	schwerer Lehmboden mit kalkreichem Untergrund
Lesetermin:	26. September 2018 durch selektive Handlese
Lesegradation:	21,7° KMW
Vergärung:	14 Tage auf der Maische bei 28-31° C mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques
Ausbau:	30 Monate in 50% neuen und 50% gebrauchten Barriques aus amerikanischer Eiche
Alkohol:	15,7% vol.
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	1,9 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Goldmedaille auf der Poysdorfer Weinparade
Goldmedaille NÖ-Wein Prämierung
Falstaff prämiert mit 92 Punkten
AWC-Vienna: Goldmedaillengewinner mit 92 Punkten
Vinaria: 16,0 Punkte

MAUSER