

Ungerberg Merlot 2009

| | |
|----------------------|---|
| Sorte: | 100 % Merlot |
| Lage: | Ungerberg gepflanzt 2000 Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial. |
| Ernte: | Selektionierte Handlese am 24.09.2009 |
| Weinbereitung: | Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 33 Tage auf der Maische. |
| Ausbau: | 22 Monate im Barrique. |
| Abgefüllt: | 05.09.2011 |
| Gesamt- eindruck: | Dunkles Rubingranat, Duft nach Zwetschke und Kräutern, am Gaumen dunkle Beeren, straffes Tannin sehr fein verwoben, mächtiger Abgang. Insgesamt wirkt der Merlot sehr frisch, elegant mit kühler Aromatik, ein Wein für die Lagerung. |
| Empfehlung: | Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel. |

| | | |
|-----------|---------|---------------|
| EAN Codes | Flasche | 9120015602905 |
| | Karton | 9120015602912 |

| | |
|--------------------|---------------|
| Prüfnummer: | N 6608/11 |
| Qualitätsstufe: | Qualitätswein |
| Alkohol: | 13,9. %vol |
| Säure: | 5,2. g/L |
| Restzucker: | 001,0. g/L |
| Mostgewicht: | 21,3. °KMW |
| Zuckerfr. Extrakt: | 29,2.g/L |
| Relative Dichte: | 0,9937 |



Auszeichnungen:

| | | |
|-----------|----------------------------|------|
| 4 Gläser | Österr. Rot 2012 Weinguide | 2011 |
| 91 Punkte | Falstaff Rotweinguide 2012 | 2011 |