

ID Merlot 2011

Sorte:	100 % Merlot
Lage:	Ungerberg gepflanzt 2000 Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 26.09.2011
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	28.11.2013
Gesamt- eindruck:	Sehr dunkles Rot mit schwarzem Kern. Im Duft Brombeerkonfit, Schoko, wirkt leicht süßlich. Auch am Gaumen wieder Brombeere, Kirsche, wirkt wuchtig und frisch, angenehme Balance, etwas Fruchtsüsse. Weicher, wuchtiger langer Abgang.
Empfehlung:	Rindersteaks würzig gegrillt oder in würzig scharfer Soße.
EAN Codes	Flasche Karton
Prüfnummer:	N 8713/13
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,8. %vol
Säure:	5,3. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	21,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	30,5.g/L
Relative Dichte:	0,9943



Auszeichnungen: