

Ungerberg Merlot 2011

Sorte:	100 % Merlot
Lage:	Ungerberg gepflanzt 2000 Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 29.09.2011
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	28.11.2013
Gesamt- eindruck:	Tief dunkle Farbe fast schwarz; Im Duft dunkle Beeren, frische Kräuter, leicht süßlich, etwas Kaffee. Am Gaumen Holunderbeere, Brombeere, anfangs sehr kompakt, öffnet sich im Mund immer weiter, wirkt kühl und frisch. Langer noch jugendlicher Nachhall mit viel Mineralik.
Empfehlung:	Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes	Flasche	9120015603445
	Karton	9120015603452

Prüfnummer:	E 7257/13
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	14,3. %vol
Säure:	5,3. g/L
Restzucker:	001,2. g/L
Mostgewicht:	21,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,0.g/L
Relative Dichte:	0,9928



Auszeichnungen: