

Ungerberg Merlot 2012

Sorte: 100 % Merlot
Lage: Ungerberg
gepflanzt 2000
Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 03.10.2012
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
25 Tage auf der Maische.
Ausbau: 24 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 26.11.2014
Gesamteindruck: Dunkles Rot; in der Nase animierend nach
Preiselbeere, Kräuterwürze, Liebstöckel, typischer
Ungerberg; am Gaumen setzt er weich und saftig
an, wieder Preiselbeere gepaart mit reifen straffen
Tanninen, vielschichtig und komplex. Im Abgang
pikant, lang und kraftvoll, feine Tannine.
Empfehlung: Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut
gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015603889
Karton 9120015603896

Prüfnummer: N 11243/14
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 14,0. %vol
Säure: 4,6. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 21,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 32,1.g/L
Relative Dichte: 0,9946



Auszeichnungen:

91 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
4 Sterne	Vinaria Weinguide 2014/15	2014