

Ungerberg Merlot 2013

Sorte: 100 % Merlot
Lage: Ungerberg
gepflanzt 2000
Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 18.10.2013
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
28 Tage auf der Maische.
Ausbau: 22 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 19.08.2015
Gesamteindruck: Dunkles Rot mit schwarzen Kern. Im Duft Heu,
Oliven und dunkle Beeren, kühle Aromatik. Am
Gaumen würzig frisch mit saftigem Tannin und
wichtigen, langen Abgang. Super Reifepotential.
Empfehlung: Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut
gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015604671
Karton 9120015604688

Prüfnummer: N 10296/15
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 14,0. %vol
Säure: 5,2. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 21,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 29,2.g/L
Relative Dichte: 0,9935



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

91 Punkte Falstaff Rotweinguide 2016

2015