

## Ungerberg Merlot 2015

---

Sorte:	100 % Merlot
Lage:	Ungerberg gepflanzt 2000 Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 29.09.2015
Weinbereitung:	Offene Bottichvergärung. 25 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	23.08.2017
Gesamt- eindruck:	Granatrot mit schwarzem Kern. Süßlicher Duft nach Brombeeren und Lakritze, etwas Zedernholz. Am Gaumen Brombeeren, viel fein verwobene Tannine, saftig und kräftig, mit gut integriertem Holz, lebendige Säure. Langer, pikanter, saftiger Abgang. Insgesamt ein mächtiger Wein mit guten Lagerpotential.
Empfehlung:	Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes	Flasche	9120015605425
	Karton	9120015605449

Prüfnummer:	N 12717/17
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	14,3. %vol
Säure:	5,3. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	21,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,2.g/L
Relative Dichte:	0,9929



---

### Auszeichnungen:

92 Punkte Falstaff Rotwein Guide 2018

2017