

Ungerberg Merlot 2008

Sorte:	100 % Merlot	
Lage:	Ungerberg gepflanzt 2000 Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 02.10.2008	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 33 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	22 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	06.10.2010	
Gesamt- eindruck:	Dunkles, sattes Rot mit opaken Kern, kühle Fruchtaromatik. Am Gaumen feines Tannin, saftig, kräftig, dicht und voll mit langen Finish und Eleganz.	
Empfehlung:	Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.	
EAN Codes	Flasche	9120015602660
	Karton	9120015602677
Prüfnummer:	N 6265/10	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,6. %vol	
Säure:	4,8. g/L	
Restzucker:	03,0. g/L	
Mostgewicht:	21,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	29,2.g/L	
Relative Dichte:	0,9937	



Auszeichnungen:

89 Punkte Falstaff Rotweinguide 2012

2011