

MERLOT- CABERNET

DOC 2019

SORTEN: Merlot, Cabernet

ALTER DER REBEN: 6 – 26 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2023

ERTRAG: 65 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,4 g/l

Enthält Sulfite

» Was ist schlecht daran, ein Klassiker zu sein? Einen Schluck von diesem Bordeaux-Blend zu nehmen ist wie heimzukommen und sich in seine Lieblingsdecke zu kuscheln. Mit Pasta al Ragù eine sichere Bank. «

HERKUNFT

Ein klassisches Bordeaux-Cuvée. Die Merlot und Cabernet-Reben finden in den warmen Lagen rund um den Kalterer See ähnliche klimatische Verhältnisse wie in ihrer Heimat Bordeaux vor. Die Durchschnittstemperatur und die Anzahl der Sonnenstunden in der Vegetationszeit sind absolut vergleichbar.

JAHRGANG

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 27°C mit 10-tägiger Mazerationszeit, Säureabbau und 4-monatige Lagerung im Barrique, großen Holzfass und Betonfass.

WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf einer Höhe zwischen 230 und 350 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter mit geringem Sandanteil.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- intensives Rot
- Aromen von Waldbeeren und Weichselkirsche, würzige und frische Noten
- saftig und voll mit kräftiger, eleganter Struktur

EMPFEHLUNG

Er passt zu rotem Fleisch, Braten, Wild und pikantem Käse.

