

LASÒN

MERLOT DOC 2014

SORTE/N: Merlot

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2016 – 2021

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 5,0 ‰

ALLERGENHINWEIS:

Enthält Sulfite

» Wie ein Navigationsgerät führt Euch dieser Merlot mit jedem Schluck zielsicher nach Kaltern. Seine saftige Frucht und der Hauch von Minze in der Nase lassen keinen Platz für Zweifel. «

JAHRGANG

2014: Der milde und regnerische Winter mit Temperaturen deutlich über dem Normalwert hat Mitte März zu einem um drei Wochen verfrühten Austrieb der Reben geführt. Dieser Vorsprung des Vegetationsbeginns ging allerdings in den besonders frischen und regnerischen Sommermonaten verloren, was zu einem hohen Arbeitsaufwand von Seiten der Bauern führte. Während der Ernte führten die relativ niedrigen Temperaturen zu einer langsamen und ausgedehnten Reife, welche Ende Oktober mit den spätreifen roten Trauben zu Ende ging. Die Rotweine sind dank der sorgfältigen Ertragsreduzierung fruchtig-frisch mit einem verführerischen Spiel von Tannin, Geschmack und Struktur.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 28 °C, 2-wöchige Mazerationszeit, biologischer Säureabbau und 12-monatige Lagerung im Barrique (1/4 neu), leichte Filtration vor der Füllung.

WEINGUT

Nach Süden offene Beckenlage mit sehr warmem Mikroklima, auf 250 bis 300 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Flussschwemmboden mit Kies.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes, leuchtendes Rubinrot
- reife Brombeere, Weichselkirsche, Lakritze in der Nase
- mittelmäßig am Gaumen, perfekt ausbalanciertes Tannin, trinkfreudiger Wein; im Abgang voll süßer Frucht

EMPFEHLUNG

Wird am besten zu Wild, zu Braten, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.

AUSZEICHNUNGEN

BIBENDA – 2008: 3 Trauben, 2009 & 2010: 4 Trauben

