

MERLOT- CABERNET

DOC 2022

SORTEN: Merlot, Cabernet

ALTER DER REBEN: 5 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2023 – 2026

ERTRAG: 65 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,2 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 Wintermonate des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlagsarm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasserspeicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trockenheit gezeichnet und lies an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die Reife der Trauben schritt rasch voran und bereits am 24. August wurden die ersten Trauben in die Kellerei geliefert. Da auch der Herbst kaum Niederschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte Oktober ging die Weinlese zu Ende.

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.

