

Merlot 2009

Ursprünglich als Stütze für Cuvées gepflanzt, entwickelte diese internationale Rebsorte auf den tiefgründigen Lehm Böden einen vollkommen eigenständigen Charakter und wird deshalb seit 1995 auch reinsortig ausgebaut. Im Duft fruchtig und elegant, am Gaumen harmonisch und samtig.

Selektive Handlese. Spontangärung. Nach zwei Wochen Maischestandzeit Lagerung in kleinen Holzfässern für 24 Monate. Natürlicher biologischer Säureabbau.

Nase	Pflaume, Dörrzwetschke, Eukalyptus, Würze
Gaumen	trocken, ausgeprägtes Tannin, kräftiger Körper, viel Struktur, Extraktsüße, sehr langer Abgang, Potenzial!
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch
Lage	Hochäcker, Raga
Boden	Eisendurchsetzter Lehm mit viel Grobanteil
Rebsorte	Merlot
Alter der Reben	15 - 25 Jahre
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Pflanzendichte	5000 Stöcke / ha
Ertrag	30 hl / ha
Erntedatum	14. Oktober 2009
Alkohol	14,1 % vol.
Säure	6,0 g/l
Restzucker	1,0 g/l
Extrakt	28,2 g/l
Schwefel	72 mg/l gesamt (erlaubte Höchstmenge: 160 mg)
Abfüllung	Mai 2012
Menge	4400 Flaschen
Am Besten	2012 - 2022, 17° - 18° C