



Merlot-Cabernet Sauvignon 2006 limitierte Auflage

Herkunft

Weinbauregion: Niederösterreich
Weinbaugebiet: südliches Weinviertel
Orte: Stammersdorf (Gemeindegebiet Wien)
Lagen: In den Wiesthale (Merlot, Cabernet Sauvignon)
Boden: Flyschboden
Exposition: steile, kesselförmige Südlage

Klima: kontinental, mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberg wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus. Die Abwärme der Großstadt bewirkt eine sehr frühe Vegetation.

Witterungsverlauf: Der schneereiche Winter und die ausgiebigen Niederschläge im Frühjahr versorgten den Boden mit optimaler Feuchtigkeit und boten gute Wachstumsvoraussetzungen. Der Austrieb erfolgte Ende April. Das Frühjahr brachte viel Regen und war bis Anfang Juni relativ kühl. Erst ab der zweiten Junihälfte kam es durch die anhaltende Schönwetterperiode zu einem enormen Wachstumsschub. Die Blüte fand ungestört innerhalb weniger Tage rund um den 20. Juni statt. Das Wachstum erfolgte in einem Höllentempo und wurde zur Herausforderung. Die Traubenzone wurde teils entblättert und damit gut durchlüftet. Die Ausdünnung erfolgte im Sommer: pro Stock verblieben maximal 8 Trauben, die damit eine höhere Reife und bessere Nährstoffversorgung erreichten. Die Witterung brachte uns einen „goldenen Herbst“ mit spätsommerlichen Temperaturen über 25 °, der die Trauben optimal reifen liess und einen viel versprechenden neuen Jahrgang garantiert!



Weinbau & Vinifikation

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon
Alter der Rebstöcke: 8 Jahre
Pflanzungsdichte: 4.500 Stöcke/ha
Erziehungsform: mittelhohe Erziehung
Schnittsystem: Einbogenschnitt

Bodenpflege: Bewirtschaftung im Einklang mit der Natur: Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert. Dafür werden das ganze Jahr über behutsame Maßnahmen gesetzt, wie beispielsweise das Begrünen und Mähen der Fahrgasse oder das Ausbringen des Tresters um den Boden organische Nährstoffe zuzuführen.

Ernte/Ausbau: Handlese der reifen, gesunden Trauben auf mehreren Etappen bis Ende Oktober. Die Maischestandzeit erfolgte 14 Tage bei der kontrollierten Temperatur von 28 - 30°C. Saft und Schale wurde im Rotweingärtank (Überflutung u. Tauchung) unter täglicher Belüftung vergoren und nach der schonenden Pressung anschließend in besten französischen Allier-Eichenfässern (Fassungsvermögen: 300l, 100% neues Holz) rund 18 Monate ausgebaut.

Abfüllung/Verschluss: Die Abfüllung erfolgte im Juni 2008 mit Naturkork und Schraubverschluss

Weinbeschreibung

Degustationsnotiz: dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern, Bezaubert durch reife Aromen nach Heidelbeeren und mit vanilliger Frucht, wirt am Gaumen mollig, saftig und komplex mit feinem Tannin. Ein großer Wein mit Fleisch, Eleganz und Länge.

Alkoholgehalt: 14,3 %vol
Säure: 5,3 g/l
Restsüße: 1,7 g/l
Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2009 – 2016

Serviertemperatur: 18 Grad einige Stunden vor dem Genießen Dekantieren.

Speisenempfehlung: Passt besonders gut zu Kurzgebratenem von Rind und Wild.