

## Merlot 2007

*Zitat Rudolf Schwarzböck:*

*Ein großer Merlot mit kühler Aromatik und guter Tanninstruktur!*

### **\* Informationen zum Terroir & Ausbau**

**Rebsorte:** 100% Merlot

**Lage:** In den Wiesthalen

Sehr karger steiniger Flyschgesteinsboden auf einem Hochplateau des Bisamberg. Steine speichern die Wärme optimal und geben sie in der Nacht langsam ab.

**Klima:** kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisamberg wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

**Bodenpflege:** Bewirtschaftung im Einklang der Natur durch Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert: beispielsweise durch Begrünen und Mähen der Fahrgasse, Ausbringen des Tresters...

**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, 50% neues Holz) rund 18 Monate ausgebaut.

### **\* Verbraucherinformation:**

**Alkoholgehalt:** 14 %vol

**Säure:** 5,5 g/l

**Restzucker:** 2,7 g/l

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Trinkreife:** 2010 – 2016

**Beschreibung:** In der Nase kühle Aromen nach Minze und Efeu gepaart mit dunkler Waldbeerenfrucht. Ein überaus charakteristischer und ausgewogener Rotwein mit reifer Tanninstruktur.

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

**Empfohlene Trinktemperatur:** 18 °C

