



2017
Merlot
Rotwein trocken
VDP.GUTSWEIN



Weingut:

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Rebsorte:

Klassische internationale Rotweinrebsorte, die sortenrein ausgebaut wird oder zusammen mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc als Cuvée v.a. in Bordeaux zu finden ist. Merlot zählt zu den meist angebaute Rotweinsorten weltweit. Sie wurde bereits im 18. Jahrhundert angebaute. In Deutschland darf die ursprünglich französische Rebsorte erst seit 1997 angebaute werden, hat sich aber schon ihren festen Platz unter den Top Ten der Rotweinsorten gesichert.

Lese / Gärung / Ausbau:

Handlese mit einem Mostgewicht von 100° Oechsle bei einem Ertrag von 45 hl/ha, Maischegärung, Ausbau und Lagerung für 15 Monate im Barrique (Erst- und Zweitbelegung).

Analyse:

Alkohol:	14 % vol
Restzucker:	0.4 g/l
Gesamtsäure:	4.7 g/l

Charakteristik:

Sattes Rubinrot im Glas. Der Duft erinnert an schwarzen Pfeffer und schwarze Johannisbeere. Anklänge von Mokka und dunkler Schokolade erweitern das Spektrum und sorgen für ein ausgeprägtes Riechmoment. Am Gaumen paaren sich reife Tannine, eine ätherische Kühle und eine pfeffrige Länge, wodurch ein intensives und nachhallendes Mundgefühl erzeugt wird.

Empfehlung:

Passend zu allen mediterranen Speisen, aber auch zu herzhaften Lammgerichten mit Wurzelgemüse.