



MERLOT RESERVE 2020

Rebsorte:	Merlot
Ertrag:	rund 4.500 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in Weingärten der Region Neusiedlersee, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Die Region zählt zu den heißesten und trockensten Weinanbaugebieten in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Produktion von charaktervollen Rotweinen.
Alkohol:	14.0 Vol. %
Restzucker:	1.0 g/l
Säure:	5.0 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 30°C bis 32°C, Ausbau im Stahltank und für 14 Monate in kleinen Holzfässern, davon 60 % in neuen Fässern.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Tiefes Purpurrot kennzeichnet unsere Merlot Reserve. Der Wein überzeugt mit vielschichtigen Aromen nach dunklen Beeren, erdig-würzigen Noten und einem Hauch von Minze. Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig und zupackend mit jugendlichem Grip. Die Merlot Reserve verführt mit feinen Noten von Preiselbeeren, Kräutern und dunkler Schokolade und endet vielschichtig in einem langen Abgang. Sehr gutes Reifepotential.
Speisempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu diversen kräftigen Fleischgerichten vom Rind, Schwein und Lamm. Passt auch hervorragend zu Gebrülltem.
Optimale Serviertemperatur:	16 – 18°C
Optimale Trinkreife:	2022 – 2030

