

## FELD

### MERLOT CABERNET RISERVA DOC 2018

**SORTE/N:** Merlot  
Cabernet

**ALTER DER REBEN:** 10 – 25 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 16 – 18 °C

**TRINKREIFE:** 2021 – 2025

**ERTRAG:** 60 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** Drahtrahmen

**ALKOHOL:** 13,5 %

**RESTZUCKER:** 1,5 g/l

**SÄURE:** 5,0 g/l

Enthält Sulfite

» Der Beweis, dass große Bordeaux-Cuvées nicht nur im „Haut-Medoc“ am Atlantik, sondern auch im „Überetsch“ am Kalterer See entstehen. Fehlt nur noch ein Château... «

#### JAHRGANG

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

#### VINIFIKATION

Beide Sorten wurden zunächst getrennt voneinander verarbeitet; auf die traditionelle Maischegärung folgt eine 12-monatige Lagerung in Barriquefässern; anschließend Vermählung der beiden Cuvée-Partner und weitere Reifung im großen Holzfass.

#### WEINGUT

Südexponierte Hanglagen mit mediterranem Seeklima zwischen 250 und 350m Meereshöhe; schotterhaltige, lehmige und leicht von den umgebenden Porphyrhängen geprägte Böden.

#### DEGUSTATIONSNOTIZ

- schönes Granatrot
- vielschichtige warme Noten von reifen Waldbeeren und gerösteten Kakaobohnen
- kräftiger Körper unterstützt durch weiche Tannine in Harmonie mit der belebenden Säurestruktur
- langer Abgang

#### EMPFEHLUNG

Kräftiger Partner zu Entenbrust auf Orangensauce oder Entrecôte auf Rucolabeet mit Parmesansplitter; ein Geschmackserlebnis zu einer würzigen Gemüsepfanne.

