

## FELD

### MERLOT CABERNET RISERVA DOC 2021

**SORTE/N:** Merlot  
Cabernet

**ALTER DER REBEN:** 10 – 25 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 16 – 18 °C

**TRINKREIFE:** 1 – 7 Jahre

**ERTRAG:** 60 hl/ha

**ERZIEHUNGSFORM:**  
Drahtrahmen

**ALKOHOL:** 13,5 %

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

**SÄURE:** 5,3 g/l

Enthält Sulfite



### JAHRGANG

Die Wintermonate waren vorwiegend sonnig, aber ausgesprochen kalt. Die Temperaturen stiegen auch im Frühling nur zögerlich an und verlangsamten so die Entwicklungsphase der Reben. Ein warmer und sonniger Sommerbeginn konnte jedoch einiges wettmachen. August und Juli zeigten sich sehr abwechslungsreich, so startete die Weinlese relativ spät am 9. September. Der regnerische September war für unsere Weinbauern eine große organisatorische Herausforderung, doch schlussendlich konnte die Ernte am 26. Oktober mit einem sehr guten Ergebnis abgeschlossen werden.

### LAGE

Die südexponierten Hanglagen zwischen 250 und 350 m über dem Meeresspiegel profitieren vom warmen Mikroklima. Der Boden ist von schotterhaltiger Lehmstruktur geprägt und leicht von den umliegenden Porphyrhängen beeinflusst.

### VINIFIZIERUNG

Beide Sorten wurden zuerst separat verarbeitet, mit traditioneller Maischegärung und anschließender 12-monatiger Lagerung in Barriquefässern. Danach erfolgt die Vermählung der beiden Cuvée-Partner.

### 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

Ein wunderbarer Begleiter zur Entenbrust auf Orangensauce oder zum Entrecôte auf Rucolabeet mit Parmesansplittern und ein Genuss zu einer würzigen Gemüsepfanne.

### AUSZEICHNUNGEN

**ROBERT PARKER** – 2017: 93 p.

**JAMES SUCKLING** – 2019: 90 p.

**DECANTER** – 2019: 90 p.