

FELD

MERLOT CABERNET RISERVA DOC 2021

SORTE/N: Merlot
Cabernet

ALTER DER REBEN: 10 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2023 – 2029

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,3 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

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.

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.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2017: 93 p.

JAMES SUCKLING – 2019: 90 p.

DECANTER – 2019: 90 p.

I VINI DI VERONELLI – 2017: 91 p.