

KUNST.STÜCK

MERLOT RISERVA DOC 2018

SORTE: Merlot

ALTER DER REBEN: 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16-18 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2030

ERTRAG: 50 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Guyot

ALKOHOL: 14,5 %

RESTZUCKER: 0,5 g/l

SÄURE: 5,2 g/l

Enthält Sulfite

» Eine Landschaft im Fluss des Lebens. Sie hebt und senkt sich zum Atem der Natur, im Auf und Ab der Tage aus Sonne und Dunst. Es schwingt im Takt die Schaukel der Jahreszeiten, die Reben wogen an den sanften Hängen. Das Beste in die Beeren! Und veredelt durch die Hand des Kellermeisters in die Flasche. Sorgsam verwahrt, bis sich der Vorhang aus Kork wieder hebt. Dann schwebt der Artist, im zeitlosen Moment vor den staunenden Augen des Publikums. Sein Salto endet in den Händen der Erinnerung. Ein kunst.stück. «

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

Wir sind überzeugt, dass die Vinifizierung bei großen Rotweinen wenig Einfluss auf das Endergebnis hat. Was zählt, ist die Traube. Die Vinifizierung ist das Werkzeug, um die Qualität und die Ausdruckstärke der Trauben in Wein zu verwandeln. Der beste Kellermeister ist derjenige, der auf dem Weg von der Traube in die Flasche am wenigsten vom Kurs abweicht: Gärung bei 30-32°C mit Mazeration auf der Schale für vier Wochen in großen Eichenfässern. Etwa 10% der Trauben wurden für drei Wochen in Kisten getrocknet. Die malolaktische Gärung und Reifung erfolgte 18 Monate lang in Barriques (100% neu), Abfüllung mit leichter Filtration.

WEINGUT

Für dieses kunst.stück wurden zwei Weinberge ausgewählt. Der erste befindet sich auf einer Höhe von etwa 350 m ü. d. M. in Südlage auf Moränenboden mit Porphyrschichten. Der zweite liegt tiefer auf etwa 260 m ü. d. M. in einer nach Südost ausgerichteten Hanglage, mit kalkhaltigem, steinigem Boden und hohem Schlammanteil.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- Intensives, tiefes Rubinrot, in jungen Jahren mit violetten Nuancen.
- Knackige Frucht, mediterrane Gewürze, Thymian und orientalische Noten; zudem süße und aromatische Eichenholznoten.
- Ein Wein für große Denker oder für diejenigen, die gerne reisen, am liebsten in Gedanken. Feines Tannin, süße und die typische Eleganz des Merlot in Verbindung mit einem langen und herzhaften Abgang.

EMPFEHLUNG

Wir alle sind ständig auf der Suche nach uns selbst und nach dem, was unsere Sinne und unsere Seele berührt. Unsere Emotionen weisen uns den Weg, Probieren Sie den Wein, lassen Sie sich von Ihrem Gaumen leiten und entdecken Sie die Kombination, die am besten zum Anlass und zum Moment passt. Wir haben das kunst.stück 2018 in Kombination mit einem knusprigen Schweinebauch mit Linsen und Balsamico-Essig-Reduktion probiert.