

LASÒN

MERLOT RISERVA DOC 2021

SORTE: Merlot

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 1 – 7 Jahre

ERTRAG: 60 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 5,2 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 Weinberge liegen in einem nach Süden geneigten Becken auf 250 bis 300 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht aus lehmigem Flussschwemmboden mit großem Kiesanteil.

VINIFIZIERUNG

Die Maischegärung erfolgt bei 28 °C mit einer zweiwöchigen Mazerationszeit, gefolgt von biologischem Säureabbau und einer 12-monatigen Lagerung im Barrique. Vor der Abfüllung wird der Wein leicht filtriert.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes, leuchtendes Rubinrot
- reife Brombeere, Weichselkirsche, Lakritze in der Nase
- mittelgewichtig am Gaumen, perfekt ausbalanciertes Tannin, trinkfreudiger Wein; im Abgang voll süßer Frucht

EMPFEHLUNG

Dieser Merlot Riserva entfaltet sein volles Potenzial in Begleitung von herzhaften Wildgerichten, saftigen Braten, dunklem Fleisch und kräftigem Hartkäse. Zusätzlich harmonisiert er ausgezeichnet mit würzigen Pastagerichten die seine reichen Aromen wunderbar ergänzen.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2018: 92 p., 2019: 93 p.

JAMES SUCKLING – 2016: 90 p., 2018: 92 p., 2019: 92 p., 2020: 92 p.

BIBENDA – 2009, 2010: 4 Grappoli

VERONELLI – 2017: 91 p.

FALSTAFF – 2018: 90 p., 2019: 90 p., 2020: 90 p.