

# LASÒN

## MERLOT RISERVA DOC 2017

**SORTE:** Merlot

**ALTER DER REBEN:** 10 – 20 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 16 – 18 °C

**TRINKREIFE:** 2020 – 2025

**ERTRAG:** 60 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** Drahtrahmen

**ALKOHOL:** 13,5 %

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

**SÄURE:** 4,6 g/l

Enthält Sulfite

» Wie ein Navigationsgerät führt Euch dieser Merlot mit jedem Schluck zielsicher nach Kaltern. Seine saftige Frucht und der Hauch von Minze in der Nase lassen keinen Platz für Zweifel. «

### JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

### VINIFIKATION

Maischegärung bei 28 °C, 2-wöchige Mazerationszeit, biologischer Säureabbau und 12-monatige Lagerung im Barrique (1/4 neu), leichte Filtration vor der Füllung.

### WEINGUT

Nach Süden offene Beckenlage mit sehr warmem Mikroklima, auf 250 bis 300 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Flussschwemmboden mit Kies.

### 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

Wird am besten zu Wild, zu Braten, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.

### AUSZEICHNUNGEN

**BIBENDA** – 2009 & 2010: 4 Grappoli

