

# LASÒN

## MERLOT RISERVA DOC 2020

**SORTE:** Merlot

**ALTER DER REBEN:** 10 – 20 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 16 – 18 °C

**TRINKREIFE:** 2022 – 2028

**ERTRAG:** 60 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** Drahtrahmen

**ALKOHOL:** 13,5 %

**RESTZUCKER:** 2,0 g/l

**SÄURE:** 4,9 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

Auf einen relativ milden Winter folgten ein niederschlagsreicher März und ein trockener und warmer April. Die Blüte erfolgte etwas früher als normalerweise, der Sommer verlief ohne längere Hitzeperioden. Trotzdem wurde der Vegetationsvorsprung bis zur Ernte immer kürzer, und die ersten Trauben wurden Anfang September gelesen. Die letzte Fuhr erreichte am 9. Oktober die Kellerei.

### 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
- mittengewichtig 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

**ROBERT PARKER** – 2018: 92 p.

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

**BIBENDA** – 2009, 2010: 4 Grappoli

**VERONELLI** – 2017: 91 p.

**FALSTAFF** – 2018: 90 p.