

LASÒN

MERLOT RISERVA DOC 2016

SORTE: Merlot

ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2024

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,1 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

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

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
- mittelmäßig 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

