

2024

Merlot

Qualitätswein

Biologische Bewirtschaftung



Im Weingarten

Die Weingärten befinden sich in St. Georgen am Leithagebirge. Die Rieden sind geprägt von kalkhaltigen Böden und sind Richtung Südosten exponiert. Ihre Rebstöcke wurzeln tief und sind bis zu 40 Jahre alt.

Im Keller

Die Trauben werden händisch geerntet und danach 4 Tage kalt mazeriert. Die spontane Gärung erfolgt im Stahltank, der Maischehut wird in regelmäßigen Abständen überpumpt. Nach 14 Tagen wird abgepresst und der Wein gärt in gebrauchten großen Holzfässern fertig. Nach dem Abziehen lagert er für weitere 12 Monate in den Fässern.

Profile und Charakter

Im Glas besticht der Wein mit Herzkirsche, Veilchen, dunkler Schokolade und zarter Tabakwürze. Ein dezentes Tanningerüst und ein frischer Säurebogen stützen den Wein. Die mittelschweren Kalkböden geben dem Wein eine vibrierende Spannung und kühle elegante Frische. Wir empfehlen ihn zu Hirschrücken, gebratener Entenbrust und Tagliatelle mit Steinpilzen.

Rebsorte
Merlot

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13 %

Restzucker
3 g/l

Säure
7.3 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2026 - 2032