

alexander egermann

Merlot reserve

Jahrgang	2019
Rebsorte	100% Merlot
Boden	Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	14%
Restzucker	1,9 g/l
Säure	4,6 g/l
Vinifikation	Vergärung bei 28 °C im Stahltank, 14 Tage Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau im Stahltank
Ausbau	12 Monate in neuen und gebrauchten Barriquefässern
Flaschenfüllung	Jänner 2021
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2021-2028
Beschreibung	tiefdunkles brillantes Rubinrot; in der Nase elegante Frucht nach reifen Brombeeren, Heidelbeeren, Zwetschken, Hagebutten, Schwarztee, Tabak, Moos, erdig, dunkle Schokolade, Haselnuss, Nougat, zarte Würze, Nelken; Am Gaumen samtiges Tanningerüst; breitschultriger, mächtiger Körper; kraftvoll und zugänglich weich; fruchtsüß und saftig; die Säure im Hintergrund, lässt dem Wein Fülle und Volumen; im Abgang sehr viel Frucht, schmeichelt und haftet lange. Ein idealer Speisenbegleiter zu dunklen Wildgerichten.

