alexander egermann

Merlot reserve

Jahrgang	2024
Rebsorte	100% Merlot
Boden	Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	14,5%
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,7 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 2026
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2026-2033
Beschreibung	tiefdunkles Rubin, fast schwarz, mit kurzem Purpurrand; in der Nase intensiv dunkelbeerig nach Brombeeren und Heidelbeeren, Zwetschkenröster, eingelegten Kirschen, sehr floral und feinwürzig; Lila Blüten, schwarzer Pfeffer, geriebene Nüsse, Mandeln, italienische Kräuter, Schokoladenmus; der Gaumen zeigt sich engmaschig und dicht, mit fester Tannin- und Säurestruktur; angenehm rund und zugleich auch zupackend, da hat man mächtigen Stoff im Glas; bis ins Finish und darüber hinaus die geballte Ladung an Frucht, Würze und Stuktur. Power trifft auf Eleganz. So mögen wir das.

