

# alexander egermann

## Merlot reserve

Jahrgang	2023
Rebsorte	100% Merlot
Boden	Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	14%
Restzucker	1,2 g/l
Säure	5,3 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 2025
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2025-2032
Beschreibung	tiefdunkler purpurroter Kern mit kurzen violett-rötlichen Randaufhellungen; in der Nase eine schöne Fruchtkonzentration; ein präziser Mix aus dunkelvioletten Beeren wie Brombeeren, Heidelbeeren, Waldbeeren, ganz feine würzige Anklänge, erinnert etwas an feuchte Humuserde, etwas an Kaffeeröstaromatik, ein Hauch von Nelken; am Gaumen super stimmige Balance, kräftiger Körper und gepaart wieder mit viel Frucht und feinkörnig-reifen Tanninen; guter Biss; die Säure im Hintergrund unterstützend; hinten raus sehr lange; mächtiger Stoff

