

alexander egermann

Merlot reserve

Jahrgang	2021
Rebsorte	100% Merlot
Boden	Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	14%
Restzucker	1,2 g/l
Säure	5,5 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 2023
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2023-2030
Beschreibung	intensives Purpurrot mit kurzen kirschroten Randaufhellungen; in der Nase mächtig dunkelbeerig nach Brombeeren, Heidelbeeren, Powidl, kandierte Zwetschken, zart rauchig, Kaffeetouch, erdig, Waldboden, Schwarztee, Wiesenkräuter, Räucherspeck, florale Anklänge von Lavendel und Flieder; am Gaumen sehr vollmundig und maskulin; breitschultriger Körper mit festem Tanninkern; die Säure top integriert und reif; mollig und füllige Textur; großartiger spannender Druck ohne zu überborden; ein fantastischer Merlot mit einem komplexen anhaltendem Nachhall

