

alexander egermann

Merlot reserve

Jahrgang	2022
Rebsorte	100% Merlot
Boden	Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	14%
Restzucker	1 g/l
Säure	5,8 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 2024
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2024-2031
Beschreibung	tiefdunkles Purpurrot, fast schwarz, mit kurzem violett-rötlichen Rand; in der Nase ein dicht bestückter dunkler Beerenkorb, Brombeeren, Heidelbeeren, Zwetschgen, etwas Cassis, edler Nougat, konzentrierte Frucht, zart blättrige Note, Basilikum, Rosmarin, getrocknete Orangenschalen, Gewürznelken; am Gaumen maskulin mit breitschultrigem Körper; saftig mollige Textur, weiches Tanningerüst umschmeichelt von ein sehr intensiven dunklen Beerenaromatik; schöne Frische im Trinkfluss; der Abgang druckvoll mit langem fruchtigen Nachhall

