



MERLOT RESERVE 2005

Als einer der wenigen reinsortigen Merlots Österreichs zeigt dieser komplexe, elegante Wein wunderbar den präzisen Duft der Sorte nach dunklen Beeren.

Herkunft: Neuriess, Untermarkersdorf

Boden: feinsandiger Ton mit hohem Kalkanteil

Analyse: Alk: 14 % • Säue: 5,7 g/l • Restzucker: 1,7 g/l

Vinifikation: Die Trauben wurden vollreif Ende Oktober in zweifacher Selektion geerntet, gerebelt gerebelt und anschließend für 4 Tage kalt mazeriert, um Frucht zu extrahieren. Während der Vergärung durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) im Edelstahltank wurde der Most täglich über die festen Bestandteile der Maische aufgegossen, um ein Optimum an Farbe und Extrakt zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reifte der Merlot für 24 Monate in Barriquefässern im idealen Umfeld des barocken Hofkellers.

Empfohlene Trinktemperatur: 16-18 °C

Trinkreife: 2008-2018

Speisenempfehlung: Optimal mit dezent gewürzten, mit Gefühl zubereiteten Fleischspeisen vor allem zu Kalb, Rind, Ente, Wildgeflügel und ganz besonders zu Lamm.