

## MERLOT "LÖSS" TROCKEN 2016



### BODEN UND TERROIR

In der Entstehungsgeschichte der Lössböden, der Kalkzeiten des Pleistozäns, war das Leben in der Pfalz sicher nicht so angenehm wie heute. Eisige Stürme bliesen aus den Schotterebenen der Flüsse und von den Endmoränen der Gletscher feinporige Staubwolken auf und fegten sie hunderte von Kilometern durch die Lüfte. Erst viele Jahrtausende später, als der kalkreiche Staub sich längst am Boden abgesetzt und sich das Klima erwärmt hat, erweisen sich diese Sturmwolken als Segen. Fast die Hälfte unserer Weinberge sind mit dieser 10-15 Meter dicken Ablagerungsschicht bedeckt. Diese mineralreichen Böden liefern kräftige, füllige Weine. Unsere Weiß- und Grauburgunder sowie unser Merlot gedeihen hervorragend auf dem Löss.

### REBSORTE

Merlot

### JAHRGANG 2016

### BESCHREIBUNG

Dieser karminrote Merlot besticht durch ein ausgeprägtes, würziges Aroma nach grüner Paprika. Er zeigt auch Noten von dunklen Beeren und Pflaume in der Nase. Er präsentiert ein schlankes Gerbstoff-Gerüst und einen langen, vegetabilen Abgang, was auf ein erhebliches Reifepotential hindeutet.

### ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

### GÄRUNG

ca. 30 Tage  
Maischestandzeit, Gärung bei 28-30° C

### AUSBAU

Edelstahltank

### ALKOHOL

13,0 % vol.

### SÄURE

5,5 g/l

### RESTZUCKER

2,0 g/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein harmonisiert sehr gut mit einer „echten“ Bolognese und anderen italienischen Fleischgerichten mit einer auf Gemüse basierenden Soße, mit in Rotwein gegartem Fisch oder mit chinesischen gefüllten Paprika.

### TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2026 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C