

MERLOT "LÖSS" 2018



BODEN UND TERROIR

In der Entstehungsgeschichte der Lössböden 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. Erst viele Jahrtausende später 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 2018

Fast zu schön, um wahr zu sein: Eine Ernte so früh wie nie, mit kaum Problemen durch Frost oder Hagel. Aufgrund des warmen, sonnigen Wetters durften wir Trauben für phantastische, extrem farbintensive Rotweine ernten. Die Weißweine aus dem Jahrgang 2018 glänzen mit filigranen Aromen, moderater Säure – und durchaus maßvollen Alkoholwerten.

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

13,5 % vol.

SÄURE

5,1 g/l

RESTZUCKER

0,2 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein harmoniert 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 2029 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C