

MERLOT "LÖSS" 2019



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.

JAHRGANG 2019

Klein aber fein: 2019 war aufgrund des sehr kühlen Frühlings mengenmäßig ein sehr kleiner Jahrgang, aufgrund des heißen Sommers konnten wir uns aber über sehr gute Qualitäten freuen. Die Ernte war sehr trocken, sodass die Trauben bei perfekter Reife geerntet werden konnten. 2019 steht für dichte, ausdrucksstarke Weine.

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

5,2 g/l

RESTZUCKER

0,1 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 2030 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C