



# 2009 Merlot

## **100% Merlot**

14,3 % alc., 5,3 g/l Gesamtsäure, 1,5 g/l Restzucker

Weinberg:  
Merlot gepflanzt 1987

**Lesedatum: September 2009**

**Abfülldatum: 10.05.2013**

**Erzeugte Flaschen: 2'200 Fl. 75cl, 250 Fl. Magnum**

## **Weinausbau:**

zweieinhalb Jahre in 80 % neuen und 20% 1x gebrauchten französischen Barriques.

Dieser Merlot ist eine Auswahl der besten Fässer des ältesten 25 Jahre alten Merlot Weinberg. Ein Weinberg, der mich seit Anfang jedes Jahr immer wieder aufs Neue beeindruckt. Die Trauben dieses alten Weinbergs haben nicht die mittelgroßen, prallen Beeren, wie die meisten Merlot sie haben, sondern sind eher mit Cabernet Sauvignon zu verwechseln, also sehr kleine, lockere Beeren. Dies bildet die Basis für einen ungewöhnlichen Merlot dieser Qualität und Konzentration. Um das Qualitätspotential unserer Region zu zeigen, füllen wir bei besonders gelungenen Exemplaren eine Menge reinsortig, also monovarietal ab. Nach zweieinhalbjähriger Ausbauzeit in Barriquefässern wurde der Wein leicht filtriert abgefüllt. Der Wein hat eine intensiv dunkelrote Farbe. In der Nase zeigt er Aromen von dunklen Waldbeeren, Maulbeeren, Veilchen und schwarzem Pfeffer. Im Gout ist er unglaublich gehaltvoll und intensiv. Die reifen Gerbstoffe sind präsent, doch weich und charmant, was dem Merlot gut steht. Die Aromatik im Mund erinnert an Wildschlehe und Framboise Sauvage, Anflüge von Minze geben dem Weine eine erfrischende Komponente. Das präsenste Tanningerüst und eine angenehme feine Säure machen ihn zu einem sehr eleganten und sehr nachhaltigen Wein, der jedoch sein wahres Potential noch verbergt. Der Wein wurde im Mai 2013 nach gut 3-jähriger Reifezeit abgefüllt. Seine optimale Trinkreife wird er wohl erst ab 2014 erreichen. Vor Genuß 2-3 Stunden dekantieren.