

Merlot Bagueri 0,75 l

TECHNISCHE DATEN

Jahrgang: 2022 **Alkohol:** 14,0 Vol.-% **Restzucker:** Trocken

AUSSEHEN, AROMA UND GESCHMACK

Aussehen: Dunkles, samtiges Rubinrot.

Aroma:

Ein herausragendes Aroma von schwarzer Johannisbeere, Pflaumenmarmelade, Kakao, Schokolade und Minze.

Geschmack:

Weiches Mundgefühl, köstliche Noten von reifen Beeren und Pflaumen, gefolgt vom charakteristischen Nachgeschmack dunkler Schokolade. Solide Struktur mit angenehmer Frische. Ein angenehm langer und warmer Abgang.

SOMMELIER EMPFIEHLT

Speisenbegleitung:

Wildfleisch, rotes Fleisch in allen Zubereitungsarten (gebraten oder gegrillt, getrocknetes Fleisch), reifer, leicht würziger Schafskäse, dunkle Schokolade.

Alterungspotenzial: 10 Jahre und mehr.

Temperatur: 14 °C.

PRODUKTIONSVERFAHREN

Weinbaugebiet: Brda

Lage der Weinberge: SW, SO

Form der Weinberge: terrassiert

Meereshöhe: 80 – 350 m

Pflanzabstand: 5.000 Rebstöcke/ha

Alter der Reben: 10 – 25 Jahre

Bodentyp: Opoka (Mergel, Sand, Lehm)

Klima: submediterran, eine Mischung aus warmer Seeluft und dem Einfluss kalter Alpenwinde.

Rebsorte: Eine Auswahl der besten 10 Hektar Merlot Weinberge.

Ernte: Die Ernte erfolgte im Oktober von Hand.

Fermentation: Im Keller haben wir die Trauben 15 Tage lang mazeriert. Nach einigen Tagen wurde der Wein in französische Barriquefässer umgefüllt. Anschließend reifte er 24 Monate lang, danach wurden die besten Fässer verschnitten und der Wein in großen Eichenfässern weiter ausgebaut.

