

Merlot 2006

Származás Sopron
Dűlő Sporn Steiner
Talajtípus Palalemezes, gneiszes köves talaj
Szőlőfajta Merlot
Ültetvény kora 9 év
Sűrűség 5700 tőke / ha
Hozam 30 hl / ha
Szüreti időpont 2006. Szeptember 27.

Vinifikáció Az erjedés természetes úton vad élesztővel fa erjesztőkádakban történt, további 12 nap héjontartás után került sor a préselésre. A biológiai almasavbontás francia barriquehordókban zajlott le.

Érlelés 18 hónapig barriquehordókban
Analitikai adatok 14,0% vol alkohol, 6,9 g/l sav, 1,0 g/l maradék cukor; 28,7 g/l extrakt

Palackozás 2008 Június

Fogyasztása 2008-2020
Ajánlott hőmérséklet 19°-20°C

Borleírás Fűszeres, ásványos illat ribizlivel és cseresznyével. Rendkívüli gyümölcsösség jellemzi a szájban, amit a csersavak kiválóan támogatnak. Telt, húsos, sokrétű és elegáns. Lecsengése hosszú és ásványos, friss cseresznyeízzel.

Ételajánlat Fácáncombok ribizlis palacsintával

weninger
www.weninger.com

Merlot 2006

Herkunft Sopron
Ried Sporn Steiner
Boden Schieferboden mit Gneis und viel Stein
Rebsorte Merlot
Alter der Reben 9 Jahre
Pflanzendichte 5700 Stöcke/ha
Ertrag 30 hl / ha
Ernte 27. September 2006

Vinifikation Vergärung mit Spontanhefe im Holztank, Pressung nach weiteren 24 Tagen Maischestandzeit, nachher biologischer Säureabbau in Barriquefässern.

Ausbau 18 Monaten in Barriquefässern
Analyse 14,0% vol Alkohol, 6,9 g/l Säure, 1,0 g/l Restzucker; 28,7 g/l Extrakt

Abfüllung Junius 2008

Trinkreife 2008-2020
Trinktemperatur 19°-20°C
Degustationsnotiz

In der Nase würzig und mineral mit Ribisel und Kirsche. Am Gaumen sonderlich fruchtig, gut gestützt von Tanninen. Voll, fleischig, mannigfach und elegant. Lange, mineralische Abgang mit frischen Kirschgeschmack.

Speiseempfehlung Fasankeule mit Ribisel Palatschinken

weninger
www.weninger.com