

Merlot 2001

Vine region	Sopron
Vineyard	Spern Steiner
Soil	Mineral slate and rock
Variety	Merlot
Age of vineyard	4 years
Density	5700 stock / ha
Yield	Max 0,7 kg / stock
Date of harvest	September 2001.

Vinification After the wine was fermented in wooden vats with natural yeast, we left on the skin 20 more days then we pressed. After this the malolactic fermentation happened.

Maturation 18 months in barriques
Analytical data 14,0% vol alcohol, 5,4 g/l acidity,
1,3 g/l residual sugar; 27,8 g/l extract

Bottling Juli 2003

Consumption 2003-2012
ecomm. Temperature 18°-20°C

Description Spicy mineral smell with red currant and cherry. Soft coffee and chocolate smell. Extremely fruity and spicy in the mouth. Full bodied multiple and elegant. Its aftertaste long and mineral with fresh cherry tone. It has serious potential, needs to be decanted before consumption.

Meal Wild duck and dishes made of pheasant.

weninger
www.weninger.com

Merlot 2001

Herkunft	Sopron
Ried	Spern Steiner
Boden	Schieferboden
Rebsorte	Merlot
Alter der Reben	4 Jahre
Pflanzendichte	5700 Stöcke/ha
Ertrag	Max. 0,7 kg / stock
Ernte	September 2001

Vinifikation Vergärung mit natürlicher Regionalhefe im Holztank, Pressung nach 18 Tagen, nachher biologischer Säureabbau.

Ausbau 18 Monaten in Barriquefässern
Analyse 14,0% vol Alkohol, 5,4 g/l Säure,
1,3 g/l Restzucker; 27,8 g/l Extrakt

Abfüllung Juli 2003

Trinkreife 2003-2012
Trinktemperatur 18°-20°C
Degustationsnotiz

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

Speiseempfehlung Wildente und Fasanspeise

weninger
www.weninger.com