

*sei eine Samtpfote*



# Merlot Bärnreiser 2012

<b>Herkunft</b>	Ried Bärnreiser
<b>Boden</b>	tiefgründige, warme Lössböden mit Schottereinschwemmungen
<b>Klima</b>	Bärnreiser bildet eine der wärmsten Lagen unserer Region, deren tiefgründige Böden die Wärme des Tages speichern und über Nacht langsam wieder abgeben. Somit ist eine perfekte Wasser- und Nährstoffversorgung der Reben und weiters eine konstante Wärmeeinstrahlung gegeben und die Merlottrauben erlangen hier fast immer ihre höchste Reife.

---

<b>Ernte</b>	8. Oktober 2012, selektive Handlese, Großkisten
<b>Selektion</b>	Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
<b>Gärung</b>	in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und viel Sauerstoffeintrag,
<b>Mazeration</b>	2 Wochen nach der Gärung
<b>BSA</b>	nach der Pressung Malolaktische Gärung in Barriquefässern
<b>Ruhezeit</b>	in neuen und gebrauchten Barriquefässern für 16 Monate

---

<b>Alkohol</b>	15 % Vol
<b>Säure</b>	5,0 g/l
<b>Reifepotential</b>	2014 – 2022+
<b>Aroma</b>	Rubingranat mit dunklem Kern, getrocknete Zwetschken, saftige dunkle Beeren, Anklänge von Nougat, am Gaumen geschmeidig, samtig und rund, elegante Würze im Abgang, macht viel Druck, langanhaltend

---

<b>Speiseempfehlung</b>	zu kräftigen Fleischspeisen, gegrillt, gebraten oder in Soße, Lamm, Käse
<b>Glaskultur</b>	Bordeauxglas
<b>Trinktemperatur</b>	18 °C