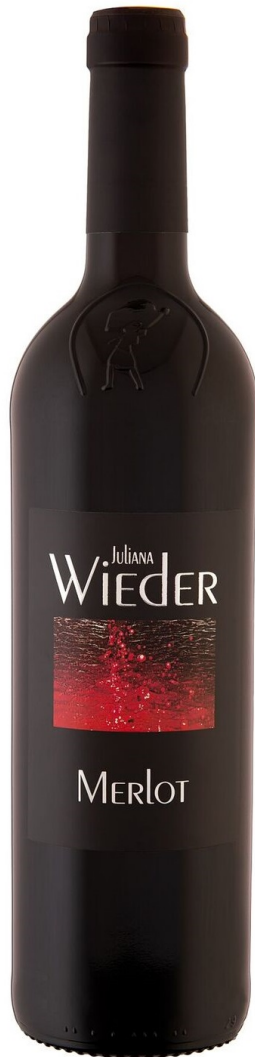


## Merlot 2015



<b>WEINGUT:</b>	JULIANA WIEDER
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Burgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	Qualitätswein
<b>REBSORTEN:</b>	100 % Merlot
<b>REBSTÖCKE:</b>	ca. 20 Jahre alt
<b>LAGE:</b>	Bodigraben und Kohlenberg, die beiden Lagen weisen überwiegend Glimmerschiefer und sandigen Lehm auf
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>VINIFIKATION:</b>	18 Tage Maischestandzeit, kontrollierte Maischegärung, biologischer Säureabbau im Holzfass
<b>AUSBAU:</b>	20 Monate in französischen Eichenfässern
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	14,5 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	1,0 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,1 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>SERVIERTEMP.:</b>	18°C
<b>TRINKREIFE:</b>	2017-2028

**SENSORIK:** tiefes, kräftiges Rubin; in der Nase dunkle Beerenfrucht, Orangenzesten, Weichseln, mit Röstaromen unterlegt; am Gaumen feine Tanninstruktur, Kräuterwürze, Ausklang saftig und langanhaltend

**EMPFEHLUNG:** ein facettenreicher Speisenbegleiter, harmonisiert z.B. mit gebratener Ente, Cheddar, Räucher- und Weißschimmelkäse

**AUSZEICHNUNG:** JG 2011: falstaff Rotwein guide 2014 - 92 Punkte  
JG 2011: Gault Millau 2015 - 17 Punkte, 3 Weintrauben  
JG 09: Falstaff Rotweinguide 2012: 94 Punkte – Sortensieger