

merlot 2009

boden: schwerer lehm Boden mit hohem kalkgehalt, vereinzelt löss- bzw. sandeinlagen, gute wasserspeicherkapazität.

weingarten: raga in raiding (dem geburtsort von franz liszt und christine). südwesthang mit umgebenden wald. die deutlichen temperaturunterschiede zwischen tag und nacht verleihen vor allem sorten wie dem merlot eine deutliche sortencharakteristik.

weingartenbearbeitung: jede zeile begrünt (natürliche begrünung), händische laubarbeiten, hohe, luftige laubwand, geringer pflanzenschutzinsatz, nützlingsfördernd.

seehöhe: 250 meter

rebstöcke: ca. 15 jahre

ernte: 15. oktober 2009

ertrag: 35hl / ha

vinifizierung: handernte mit 15kg kisten, händische sortierung vor verarbeitung, geregelte gärung im 500olt. holzgärständer, 14-tägige maischestandzeit, geringe schwefelung, unterstoßen des maischekuchens durch luftumwälzung und rundpumpen, spontaner biologischer säureabbau im frühjahr 2010, batonnage (hefelagerung) bis kurz vor abfüllung.

ausbau: kleines holzfass (50% gebraucht) für 12 monate.

alkohol: 13,5 %vol.

trinktemperatur: 16-18°C

lagerfähigkeit: bis 2020
bei optimaler lagerung (10 – 15°C, luftfeuchtigkeit: 70%)

jahrgang: das frühjahr war sehr schneereich und somit konnte genügend wasser vom boden gespeichert werden. durch die kühle witterung während der blüte gab es schon im voraus eine entsprechende mengenreduzierung des traubenansatzes. im sommer gab es dann schönes, sonniges wetter mit optimalen regenmengen und große temperaturunterschiede zwischen tag und nacht. zuletzt war das hochdruckwetter zur lesezeit ein garant für ein außergewöhnliches weinjahr. für uns ein beispiellos sensationelles jahr, das sehr große weine mit potential hervorgebracht hat.