

Allacher



2021 IMPERIUM

Sorte(n): 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Alkohol: 14,5%vol

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 2,2 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Tiefdunkles Rubingranat; fast opaker Kern; zarte Randaufhellung; in der Nase einladende dunkle Beerenfrucht, Herzkirschen, etwas Zitruszesten, Gewürzanklänge, ein Hauch Lakritze; am Gaumen saftig und komplex, dunkelbeerig, Noten von Zwetschenröster, feines Säurespiel, gutes Tanninkleid; bleibt gut haften; Beeren im Rückgeschmack; guter Speisenbegleiter; gutes Reifepotenzial!

Vinifizierung & Ausbau:

Die Trauben wurden sehr spät mit maximaler Reife geerntet. Die Trauben wurden händisch geerntet und gleich während der Ernte selektioniert. Nur sehr reife und gesunde Trauben von bester Qualität wurden zu unserem Imperium weiterverarbeitet. Die Trauben wurden gerebelt und in einen Edelstahl-Maischetank eingefüllt. Nach einer Kaltmazeration von 24 Stunden wurde die Hefe zugefügt und mit der Vergärung begonnen. Die Maische wurde 10-12 mal täglich untergetaucht. Dadurch wird der Wein sehr vollmundig, extraktreich, würzig, gehaltvoll, sehr dunkel und intensiv im Geschmack. Die Vergärung dauerte 12 Tage. Nach der Vergärung blieb der Wein noch 28 Tage auf der Maische. Nur der frei vom Tank abfließende Wein - ohne Pumpe - wird für unseren Imperium verwendet. Nach zwei Tagen Zeit zum Absetzen wurde der Wein in neue Barrique-Fässer gefüllt und der Säureabbau gestartet. Hier wird durch Milchsäurebakterien die raue Äpfelsäure zu milderer Milchsäure umgewandelt und der Gesamt-Säuregehalt vermindert. Der Wein wird dadurch viel milder und geschmeidiger. Nach 12 Wochen war der biologische Säureabbau beendet und der Wein wurde abgezogen und gelüftet. Nach der Filtration wurden die Barrique-Fässer wieder befüllt.

Serviertemperatur: 16-18 °C