

Allacher



2023 MERLOT

Sorte(n): 100% Merlot

Alkohol: 14,5%vol

Säure: 4,6 g/l

Restzucker: 3,7 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Duft nach schwarzen Johannisbeeren; sehr elegant, weich, geschmeidig am Gaumen mit bestechender Dichte und Fülle; stoffig, extraktsüß; feste Tannine; Brombeerkonfit im Abgang; feinwürziger Nachhall; guter Speisenbegleiter; 15 Monate im Barrique ausgebaut.

Vinifizierung & Ausbau:

Die Trauben wurden händisch geerntet und gleich während der Ernte selektioniert. Nur die besten Trauben wurden zu unseren Merlot weiter verarbeitet. Die Trauben der Sorte Merlot wurden gerebelt und in einen Edelstahl Maischetank eingefüllt. Nach einer Kaltmazeration von 36 Stunden wurde die Hefe zugefügt und mit der Vergärung begonnen. Die Maische wurde 6-8 mal täglich untergetaucht. Dadurch wird der Wein würzig, sehr dunkel und intensiv im Geschmack. Die Vergärung dauerte 12 Tage. Nach der Vergärung blieb der Wein noch 4 Tage auf der Maische. Anschließend wurde die Maische gepresst und der biologische Säureabbau eingeleitet. Hier wird durch Milchsäurebakterien die raue Äpfelsäure zu milderer Milchsäure umgewandelt und der Gesamt-Säuregehalt vermindert. Der Wein wird dadurch viel milder und geschmeidiger. Gleich einen Tag nach dem Pressen wurde der Wein in 50 % neue und 50 % gebrauchte Barrique-Fässer gefüllt. Nach 2 Monate war der biologische Säureabbau beendet und der Wein wurde abgezogen und gelüftet. Nach der Filtration wurden die Barrique-Fässer wieder befüllt. Nach einer Reifezeit von 15 Monaten in den Fässern wurde der Merlot in Flaschen gefüllt.

Serviertemperatur: 16-18 °C