

Single Cru

2013 Merlot »Schneiderteil«

Österreichischer Qualitätswein, Neusiedlersee-Hügelland

Ein Merlot von wahrhaft fürstlichem Format.
A Merlot from a veritable princely dimension.

Kostnotiz:

Dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern. Komplexe Aromatik nach Schlehdorn, Brombeeren und schwarzer Johannisbeere, unterlegt von balsamischen Noten und Tabak. Am Gaumen sehr präzise, stützende Säure, muskulöser, fleischiger Körper, von viel feinem Tannin umgeben.

Tasting-notes:

Dark ruby-garnate with a black core. The complex nose features hawthorn, blackberries, and cassis, supported by balsamic notes and tobacco. On the palate a precise, juicy acidity and a muscular-meaty body. Very great tannins stimulate drinkability.

Die Lage Schneiderteil/The Schneiderteil Vineyard

Ein nach Süden und Südosten geneigter Hang auf einer Seehöhe von 190 bis 215 Metern. Sehr karger, leichter Oberboden mit hohem Kalkgehalt, der schnell erwärmt wird. Der Unterboden hat einen höheren Lehnteil mit sehr viel Muschelkalk.

A south- and southeast-facing slope at an altitude between 190 and 215 meters. The well-drained topsoil consists of a higher content of limestone, while subsoil has little loam and much shelly limestone.



Geschmacksrichtung/Wine Style	Trocken Dry
Rebsorte(n)/Variety	Merlot
Alter der Reben/Age of the Vines	19 Jahre 19 years old
Lage(n)/Vineyards	Schneiderteil, St. Georgen
Lese und Ertrag/Harvest and Yields	Selektive Handlese, 35 hl/ha, Trauben- und Beerensortierung <i>selective manual harvesting, 35 hl/ha, grape and berry sorting</i>
Alkoholgehalt/Alcohol Content	14,5 % Vol.
Trinkreife/Ready to Drink	2016 - 2026
Empfohlene Trinktemperatur Suggested Serving Temperature	16-18° C 60-65°F
Vinifikation/Vinification	Kein Quetschen der Beeren, Vergärung im Holzgärständer über 22 Tage bei Temperaturen von 28 bis 32°C, Ausbau über 16 Monate in vorwiegend neuen Barriquefässern <i>No pressing of the berries, fermentation in large wooden vats for 22 days at 82-89°F, maturation in mainly new barriques for 16 months</i>
Genussempfehlung/Food Pairing	Zu gebratenem und geschmortem Rindfleisch und Wild oder als Begleiter von kräftigem Hartkäse eine prächtige Wahl <i>Perfect to roasted or braised beef and game or to an aged cheese</i>
EAN Code	900 8230 00 1423