



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Weinbeschreibung

Merlot Anberola Selektion Karlsberg 2015

REBLAGE: Karlsberg – Herrnbaumgarten – Weinviertel
TRAUBENSORTE: 100 % Merlot

Der Name Merlot soll sich nach Überlieferung von Merle (=Amsel) ableiten, da den Vögeln eine besondere Vorliebe für die Beeren dieser Traubensorte nachgesagt wird. Woher die Sorte stammt, weiß man nicht genau. Man vermutet Bordeaux, da sie dort erstmals im 18. Jhd. beschrieben wird. Die Sorte ist anpassungsfähig, bevorzugt jedoch trockene, leichte Böden. Die Weine besitzen viel Charakter und sind ideal geeignet für den Ausbau im Barrique-Fass.

Die Domäne Wilfersdorf pflanzte 1990 als erstes Weingut im Weinviertel eine größere Fläche dieser weltweit verbreiteten Rebsorte aus. Heute zählt diese Rotweinsorte zu den besten in Österreich.

Lesetermin: 06. 10. 2015

Erzeugerabfüllung: 06. 12. 2016

Oenologischer Kommentar:

Die Handlese erfolgte bei trockener, warmer Witterung. Die Trauben hatten 20,5° Klosterneuburg. Abbeerung der Trauben. Maische-gärung 13 Tage. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Biologischer Säureabbau im Holzfass. 12 Monate Ausbau in Barriquefässern.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkel, Cassis, Nougat, Tabak, Amarenakirsche, Lebkuchen, vegetable Noten, dunkelfruchtig, weich und geschmeidig, dicht, lang, bereitet viel Spaß.

Alkohol 13,7 % vol., Ges. Säure 4,2 g/l, Restzucker 1,0 g/l

Beliebt zu: dunklem Fleisch, Wild, Käse

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad C.

Trinkreife: 2016 - 2025

Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier