

100 DAYS Merlot 2021

Duft nach Beeren, Cassis und Schokolade. Füllig, tanninbetont, mit Aromen von Nougat und dunklen Beeren, edle Röstnoten im Abgang.



 **SORTE:** Merlot

 **HERKUNFT:** Burgenland

 **AUSBAU:** nach der langen Mazeration auf der Maische in neuen Barriquefässern für 12 bis 16 Monate

 **ERNTE:** Anfang bis Mitte Oktober mit sorgfältiger Selektion im Weingarten

 **VINIFIZIERUNG:** Perfekt ausgereifte Trauben werden geerntet und zunächst kalt auf der Maische extrahiert. Anschließend folgt eine temperaturkontrollierte Gärung mit Tresterüberflutung. Nach der Hauptgärung bleibt die Maische mindestens 100 Tage mit Kernen und Schalen im Fermentationstank, während der biologische Säureabbau einsetzt.

 **BODEN:** Lehmiger Boden mit variierendem Schotteranteil und Kalkgehalt, durchgezogen von tiefreichenden mineralischen Rotschotterstreifen – ideal für Fruchtigkeit, Reife und Intensität.

ALKOHOLGEHALT: 14,5 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

SÄURE: 5,2 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Kork

LAGERPOTENTIAL: mind. 10-15 Jahre, bei guter Lagerung auch wesentlich länger

SPEISEEMPFEHLUNG: dunkles Fleisch, Lamm und Wild, auch ideal zu kräftigen Steaks und gereiften Käsesorten

SULFITE ENTHALTEN

GROSSES GOLD Portugal Wine Trophy 2025

GOLD Burgenländische Landesweinprämierung 2025

GOLD AWC Vienna Spring Tasting 2025

GOLD MUNDUS VINI Spring Tasting 2025

EAN Code Einzelflasche: 912004176 4615

EAN Code 6er Karton: 912004176 4622

Verpackungseinheit: 6 im Karton