

Merlot "Im Barrique gereift" trocken

Jahrgang: 2020

Analysewerte:

Restsüße: 0,8 g/L **Säure:** 5,8 g/L **Alkohol:** 14,0 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Prämierungen: VINUM Deutscher Rotweinpreis 2023 SILBER,
Landesweinprämierung 2023 GROSSES GOLD

Geschmack

Merlot-typisch weicher und eleganter Rotwein, der mit wunderbar fruchtigen Brombeer- und Holundernoten punktet, und noch zarte Schokoladennuancen mit einem Hauch Vanille draufsetzt.

Rebsorte: Merlot

Der in Frankreich heimische Merlot gilt heute als internationale Rebsorte, die außer in ganz Wein-Europa besonders auch in Übersee erfolgreich angebaut wird. Berühmtheit hat die Sorte jedoch seit dem 18. Jahrhundert zusammen mit dem Cabernet Sauvignon bzw. Cabernet Franc als Grundlage für die roten Bordeauxweine erhalten. Sortenrein angebaut ergibt Merlot je nach Standort fruchtige, manchmal körperreiche, auf jeden Fall aber vollmundige Weine. Besonders die Fähigkeit, andere Rebsorten in Cuvées abzurunden und die Weine dadurch früher trinkbar zu machen, ist eine Stärke der Sorte.

Edition "Im Barrique gereift" aus dem Premium-Weinbau:

Die Remstallkellerei verwendet für ihre Barrique-Edition ausschließlich Weine aus dem Premium-Weinbauprogramm "6 Trauben pro Stock"; neben vielen anderen qualitätsfördernden Maßnahmen wird hier die Anzahl der Trauben an einer Pflanze mit dem Ziel der maximal möglichen Reife beschränkt. "Im Barrique gereift" heißt, dass die Reifung der Weine in kleinen, 225 Liter fassenden neuen Eichenholzfässern stattfindet. Ausschlaggebend für die Qualität ist dabei die Herkunft und die Verarbeitung der Fässer, die beständige Kontrolle und Pflege der Weine sowie die Dauer des Ausbaus der Weine in den kleinen Fässern.

Essensempfehlung

Der Merlot passt gut zu gegrilltem Fleisch, Rinderbraten und Lammkeule.

