



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Weinbeschreibung

Merlot Clos Domaine 2014

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. Jhdt. 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. 2014

Erzeugerabfüllung: 29. 04. 2015

Oenologischer Kommentar:

Die Traubenernte erfolgte bei trockener, kühler Witterung. Die Trauben hatten 19,5° Klosterneuburg. Abbeerung der Trauben, Maischegärung 8 Tage. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Biologischer Säureabbau im Edelstahltank. Weiterer Ausbau im großen Holzfass.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Farbe, Johannisbeere, feine Frucht, gleitet zu Nougat über, zarte Schoko, Frische und Frucht immer im Vordergrund, herzhaft animierendes Trinkvergnügen, mollige Tannine.

Alkohol: 12,6 % vol., Ges. Säure 4,6 g/l, Restzucker 1,2 g/l

Beliebt zu: dunklem Fleisch, Wild, Käse

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad C

Trinkreife: 2015 - 2020

Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier

