



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436



Weinbeschreibung

Zweigelt/Merlot Veramo 2014

REBLAGE: Karlsberg - Herrnbaumgarten – Weinviertel
TRAUBENSORTE: 58 % Zweigelt, 42 % Merlot

Bewertungen:

Die Zweigeltrebe ist eine Neuzüchtung der Versuchsanstalt Klosterneuburg aus dem Jahre 1922, benannt nach seinem Züchter Dr. F. Zweigelt. Die Sorte ist sehr anpassungsfähig, benötigt jedoch frühe bis mittelfrühe Lagen und bevorzugt tiefgründige Böden.

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.

Lesetermin: 07. u. 08.10.2014
Erzeugerabfüllung: 23.11.2015

Önologischer Kommentar:

Die Handlese erfolgte bei trockener, warmer Witterung. Die Trauben hatten 19° Klosterneuburg. Abbeeren der Trauben, Maische-gärung 7 Tage. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Biologischer Säureabbau im Edelstahltank. Ausbau und Lagerung im großen Holzfass.

Degustationsnotiz:

Rubingranat, zarte violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Dunkler Kern, würzige mineralische Noten durchkreuzen delikate Schwarzkirscharomen, schöne reife Tanninstruktur, fein und füllig, zarte Weichsel dabei, dunkle Schoko, sehr saftig, viel Trinkspaß.

Alkohol: 12,3 % vol., Ges. Säure 4,6 g/l, Restzucker 1 g/l

Beliebt zu: dunklem Fleisch, Wild, Käse

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad C
Trinkreife: 2015 - 2019
Önologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier