



## Merlot Grand Select 2017



**Jahrgang:** Einem eher kühleren Winter folgte ein sehr milder März, der zu einem gefährlich frühen Austrieb führte. Allerdings zeigte sich dafür der April unterdurchschnittlich kühl, sodass der Austrieb sehr langsam ablief, leider auch wieder mit leichten Frostschäden bei den empfindlichen Sorten Chardonnay und Zweigelt, allerdings deutlich geringer als im Frostjahr 2016. Der erstmalige Einsatz von abbrennenden Strohballen half hier sicherlich die Schäden in Grenzen zu halten. Der Mai und ebenso der Juni zeigten sich in einer fröhlichen Freundlichkeit und sorgten für eine problemlose Blüte in der ersten Junihälfte. Die Niederschläge waren allerdings rar und wenig ausgiebig und so kamen wir in einen eher heißeren Sommer mit weiterhin wenig Regen. Gelegentliche Gewitter retteten die Reben durch den Sommer, der als der Drittheiße seit Beginn der Aufzeichnungen in die Geschichte

eingeht. Ein früher Erntebeginn in den ersten Septembertagen war notwendig, um die Säure und Frische der Weine zu erhalten, denn dies erschien uns besonders wichtig. Der September zeigte sich allerdings ungewohnt kühl mit einigen stärkeren Niederschlägen, die sich erfreulicherweise sehr positiv auf die Reben auswirkten, ebenso auf die Qualität der Trauben. Die Ernte wurde dadurch viel mehr auseinandergezogen und endete gegen Mitte Oktober mit sehr hohen Qualitäten sowohl bei Weißwein, als auch bei Rotwein, bei den leichteren Weinen, sowie bei den gehaltvollen Lagenweinen. Der Jahrgang 2017 glänzt mit intensiver Frucht, reifer Säure und zeigt sich aufgrund der früheren Ernte nicht so üppig wie erwartet, sondern sehr elegant mit viel Trinkfreudigkeit.

**Boden:** Die Trauben für den Merlot Grand Select 2017 stammen von der Riede Jungenberg am Bisamberg, eine sehr geschützte Südostlage mit wenig Wind, die sich im Sommer immer sehr stark aufheizt. Die Böden hier bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund. Die relativ geringen Niederschlagsmengen und dazu noch die tollen Drainageeigenschaften der sandigen Böden, machen den Wiener Bisamberg zu einem hervorragenden Rotweingebiet.

**Weingarten und Keller:** Normalerweise ist dieser Merlot ein Teil der Wiener Trilogie, allerdings in besonderen Jahren füllen wir die besten Fässer extra als "Merlot Grand Select" ab. Die Trauben für den Merlot stammen aus einem Weingarten, wo die Erträge sehr stark reduziert werden, um eine möglichst hohe Reife und Konzentration zu erlangen. Besonders geachtet wird auf die Traubenselektion. Nach dem die Trauben in das Weingut gekommen sind, werden diese vom Stilgerüst getrennt und in einem Stahltank mittels Remontage (Überflutungssystem) vergoren. Im Keller verzichten wir bewusst auf den Einsatz von Reinzuchthefen. Nach der Vergärung bleibt die Maische weitere 3 Wochen stehen um mehr Aroma- wie Gerbstoffe aus den Beerenschalen mazerieren zu können, danach wird schonend abgepresst. Anschließend wird der Wein direkt ins Barrique gefüllt, wobei etwa 50% der Fässer neu sind. In einem eigenen klimatisierten Keller wird die malolaktische Gärung durchgeführt und nach einer Lagerung von etwa zwei Jahren wird der Wein ohne jeglicher Schönung und Filtration abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** Ein animierendes Farbspiel von dunklem Rubingranat, violetten Reflexen und zarter Randaufhellung. In der Nase rauchige Würze, reifes schwarzes Beerenkonfit, schokoladige Nuancen. Kraftvoll, reife Kirschen, prägnante Tannine, feuriger Touch, zart nach Dörrzweitschen im Abgang, Nougat im Nachhall, ein mächtiger Wein, der noch weitere Flaschenreife verlangt.

**Technische Daten:** 14,0 % Vol., 5,0 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker