



Merlot Grand Select 2018



Jahrgang: Nach einem langen und im Finale sehr kalten Winter folgte binnen kurzer Zeit ein extremer Temperaturanstieg mit sehr schnellem Austrieb der Reben und ungewöhnlich hohen Frühlingstemperaturen bis über 30 °C. Darauf folgte eine der frühesten Rebblüten aller Zeiten, die in manchen Weingärten bereits Ende Mai abgeschlossen war. Ausgiebige Niederschläge im Juni brachten die Weingärten gut versorgt in einen heißen und zunehmend trockenen Sommer. Bereits gegen Ende Juli wurden die ersten Beeren weich und die Verfärbung bei den Rotweinsorten begann. Die Lese startete dementsprechend ungewöhnlich früh am 20. August. Entscheidungen über den Erntezeitpunkt waren in diesem Jahrgang mit Sicherheit besonders wichtig und von Weingarten zu Weingarten besonders individuell. Auch unsere hervorragende Ausstattung mit Kühltechnik im

gesamten Weingutsbereich war geradezu essenziell. Der Jahrgang 2018 zeigt sich mit sehr feinen, ausgewogenen und saftig-trinkfreudigen Weißweinen und besonders gut strukturierten tief-dunklen, würzig-fruchtigen Rotweinen, in allen Fällen mit sehr hohem Lagerpotential. Außergewöhnliche Reife und makelloser Gesundheitszustand der Trauben sprechen für einen überdurchschnittlichen Jahrgang.

Boden: Die Trauben für den Merlot Grand Select 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, präsenste Tannine, feuriger Touch, zart nach Dörrzweitschken im Abgang, Nougat im Nachhall, ein mächtiger Wein, der noch weitere Flaschenreife verlangt.

Technische Daten: 14,5 % Vol., 6,1 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker