



HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON
LIECHTENSTEIN
SEIT
1436

Weinbeschreibung

VERAMO Zweigelt/Merlot 2017 *Selektion*

REBLAGE: Karlsberg - Herrnbaumgarten
TRAUBENSORTE: 55% Zweigelt, 45% Merlot

Die Zweigelt-Rebe ist eine Neuzüchtung der Versuchsanstalt Klosterneuburg aus dem Jahre 1922, bevorzugt tiefgründige Böden und hat sich neben Blaufränkisch als der österreichische Klassiker etabliert. Im Ertrag kontrolliert produziert sie animierende Weine von eleganter Frucht und Frische.

Der Name Merlot leitet sich von Merle (=Amsel) ab, da den Vögeln eine besondere Vorliebe für die Beeren dieser Traubensorte nachgesagt wird. Zum ersten Mal wurde Merlot im 18. Jhdt. Im Bordeaux beschrieben.

Lesetermin: 5. u. 6.10.2017
Erzeugerabfüllung: März 2019

Önologischer Kommentar:

2017 brachte durch den trockenen Witterungsverlauf bei gleichzeitigem Ausgleich der Wasserversorgung durch die tiefgründigen Böden optimale Reife beider Sorten. Rund 2 Wochen auf der Maische mit anschließender Reifung in großen Holzfässern, bereits cuvéeiert schufen einen harmonisch-saftigen Veramo.

Degustationsnotiz:

In der Farbe Granat und zartes Violett, im Duft Kirsche und rotbeerig, würzige, mineralisch-erdige Noten, sanfte, reife und füllige Struktur im Abgang, viel saftiges Trinkvergnügen

Alkohol: 13,1 % vol., Ges. Säure 5,0 g/l, Restzucker 1,0 g/l

Beliebt zu: dunklem Fleisch, Wild, Käse, südländische Küche, Gegrilltem

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad C
Trinkreife: 2019 - 2022

