

# MERLOT 2016

Vinaria: ★★★★★

Falstaff: 92 Pkt.

## Lage und Boden:

- Krets an der Donau – Weinzierberg
  - Südliche Terrasse mit Löss und Donauschotter
  - 235m Seehöhe
  - Aussetzdatum 1995
- Krets/Donau - Frechau
  - Südliche Lössterrassen
  - 260m Seehöhe
  - Reiner Lössboden
  - Aussetzdatum 1997

## Klima:

Kombination aus heißem und trockenem pannonischen Klima (O) und kühlerem Kontinentalklima (N). Dadurch kommt es zu Tag-Nachtunterschieden von bis zu 25°C Das fördert die Entstehung aromatischer Weine während die Donau für Luftströmungen sorgt die Frost und Fäulnis vorbeugen.

Jahresmittelwerte Krets:

Ø Temperatur: 9,3°C

Ø Niederschlag: 652mm

Ø Sonnenstunden: 7,8h/Tag

## Ausbau und Statuswerte:

- 22 Monate im französischen Barrique gelagert
- Mindestens 1 Jahr Flaschenlagerung
- Naturkork
- 1,0 g/l Restzucker
- 14 % Vol
- 5,1g/l Säure
- Enthält Sulfite

## Lagerung und Typizität:

- Ca. 8- 12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten liegend
- Maximale Lagerdauer 25 Jahre
- Gleichzusetzen mit unserem Flagship. Vorwiegend neues Holz
- Ausdrucksstark, saftig, würzig und animierend

## Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 14 – 18°C

Dunkles Fleisch (Pfeffersteak), Wildgerichte, Braten, Eintöpfe, intensive Käsesorten.

