



## Merlot

### Ried Junghaid 2019

Mit seiner weichen, charmanten Art, ein wahrer Frauenverstehler

**Herkunft** Niederösterreich

**Rebsorte** Merlot

**Kategorie** Qualitätswein

**Lage** Ried Junghaid

**Boden**

Tschernosem aus Löss, lehmiger Schluff, schluffiger Lehm

**Vinifikation**

sehr späte selektive Ernte hochreifer Merlot-Trauben, schonende Verarbeitung, temperaturgeführte 20-tägige Maischegärung im offenen Bottich, händisches Unterstoßen der Beeren, anschließender biologischer Säureabbau und Reifung in 225l Eichenfässern bis zur Flaschenfüllung

**Weinbeschreibung**

Kräftiges Rubingranat, Schoko & Nougatnoten in der Nase, feine, pikante Röstaromatik, die gleichmäßig im Wein präsent ist, kombiniert mit Dörrobst, geschmeidig, runden Tanninen,

**Besonders passend zu**

dunklem Fleisch, wie etwa zu Lamm.- Wild.- oder einem kräftigen T-Bone Steak. aber auch zu Räucherlachs und Camembert findet er regen Anklang.



**Alkohol** 14,0 %vol **Säure** 5,0 g/l **Restzucker** 1,0g/l **Serviervorschlag** 16-18 °C

*Wimberger*

**Weingut Wimberger I** Dorfstraße 15 A-2023 Kleinweikersdorf AUSTRIA

Tel:+43 2953 2380 Mobil: +43664/3981701 e-mail: [rwimberger@aon.at](mailto:rwimberger@aon.at) web: [www.wimberger.cc](http://www.wimberger.cc)