

17  58

ESTERHÁZY

WEINGUT



MERLOT - RIED SCHNEIDERTEIL MAGNUM (Rarität)

Art.-Nr.: 35008

Kategorie	ROTWEIN
Rebsorten	Merlot
Herkunft	Österreich
Anbauregion	Burgenland
Jahrgang	2015
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Vegan	Ja
Flaschengröße	1,5 l
Alkoholgehalt	14,5 % Vol.
Restsüße	1,0 g/l
Säuregehalt	5,9 g/l
Lage	Ried Schneiderteil
Trinktemperatur	16-18 °C

Beschreibung

Dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern. Komplexe Aromatik nach Schlehdorn, Brombeeren und schwarzer Johannisbeere, unterlegt von balsamischen Noten, Tabak und feiner Holzwürze. Am Gaumen sehr präzise, stützende Säure, muskulöser, fleischiger Körper, von viel feinem Tannin umgeben.

Dieser Wein zeichnet sich durch seine dunkle Aromatik und seinem sehr kräftigen, fleischigen Körper aus. Als solches harmoniert er perfekt mit dunklem, würzigen Fleisch wie gebratenem oder geschmortem Rind oder Wild.



ESTERHÁZY

WEINGUT

Boden

Die Lage Schneiderteil ist seit 1778 im Besitz von Esterhazy. Die sprachliche Herkunft des Namens kann nicht mehr nachvollzogen werden. Sie ist eine Subriede innerhalb der Riede Kogl. Oberhalb von St. Georgen gelegen erstreckt sie sich von 190 bis 215 Meter über dem Meeresspiegel. Die Hangneigung beträgt 8 bis 10% und ist nach Süden ausgerichtet. Der Boden erwärmt sich dadurch tagsüber sehr schnell. Deshalb wurde diese historische Weißweinlage bereits 1997 auf Rotwein umgestellt. Der Weingarten ist oberhalb von Wald begrenzt. Durch kühle Fallwinde wird die Lage in der Nacht rasch abgekühlt, was zu einem großen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht führt. Das ist vor allem in den letzten Wochen vor der Lese bedeutend: in den kühlen Nächten werden Aromastoffe eingelagert, während die heißen Tage für optimale Reife sorgen. Der Boden ist sehr karg mit einem hohen Kalkanteil von 40 bis 60%. Merlot gehört zu den Rebsorten, die einen hohen Kalkanteil benötigen, um perfekte Trauben zu liefern. Der Kalk sorgt für eine straffe Säure im Wein, der den opulenten Körper hervorragend balanciert.

Ausbau

Die Trauben aus unseren besten Weingärten werden sorgfältig von Hand gelesen und am Weingut erneut auf Sortiertischen kontrolliert. Die Maischegärung erfolgt im Holzgärständer bei 28 bis 32 Grad Celsius. Diese hohe Gärtemperatur bewirkt auch eine Auslaugung der Kerne, was dem Wein zusätzlich Struktur gibt. Die Gärung startet spontan. Später wird eine neutrale Reinzuchthefer zugesetzt, um ein sicheres Durchgären zu gewährleisten. Der Ausbau erfolgt dann für 12 Monate in mehrheitlich neuen Barriquefässern. Nach der Füllung lagert der Wein zur weiteren Harmonisierung für mindestens ein Jahr auf der Flasche.

