



ATTEMS

Merlot 2015



KLASSIFIZIERUNG: DOC Collio

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN: Der Beginn der Blüte aller Rebsorten erfolgte in den ersten zehn Apriltagen und lag im Durchschnittsbereich, den der Betrieb in den letzten Jahren verzeichnet hat. Die Pflanzen konnten unter idealen Temperaturen und mit ausreichenden Niederschlägen gut gedeihen. Die ersten beiden Juniwochen sind bekanntermaßen ausschlaggebend für die Entwicklung und Bestäubung der Blüten. Das Wetter war in jenem Zeitraum schön, was zu einer außergewöhnlichen Ernte geführt hat. Wir bemerkten zudem einen beachtlichen Anstieg der Anzahl nützlicher Insekten wie Marienkäfer, Ohrwürmer und vor allem Bienen, die so wichtig für die Bestäubung sind; die Bienen besuchten unsere Weinberge und bildeten dort Bienennester. Juli war ein sehr heißer Monat mit einer Rekorddurchschnittstemperatur von 31,8°C. Wir mussten im Gebiet des Isonzo die tiefen und kiesigen Böden künstlich bewässern. In den Rinnen der Ponca gab es dagegen durch die natürlichen Quellen keine Probleme damit, mögliche Belastungen der Pflanzen durch Trockenheit ausgleichen zu müssen. Zwischen Ende August und Ende September waren die großen Temperatursprünge von bis zu 14,5° C zwischen Tag und Nacht für die Trauben von enormen Vorteil. Die Merlot-Trauben enthielten bei der Ernte Tannine mit mäßiger Adstringenz und einem Gehalt an Antocyanen, der über dem üblichen Durchschnittswert lag.

CHARAKTERISTIKEN DES HERSTELLUNGSGEBIETES:

HERKUNFT: Terrassenweinberge im Gebiet Collio Goriziano

BODENBESCHAFFENHEIT: lehmig aus dem Eözan, entstanden durch das Anheben der Meeresböden vor 50 Millionen Jahren

STOCKDICHTHE: 5.000 Pflanzen pro Hektar

ERZIEHUNG: Guyot

ALTER DES WEINBERGES: 25 Jahre

TECHNISCHE DETAILS:

ERTRAG PRO HEKTAR: 80 Doppelzentner

ERNTEZEIT: Ende September

VINIFIZIERUNG: Bei der Kelterung achtet man auf einen Schutz des rispenfreien Mostes vor Sauerstoff bis zum Beginn der alkoholischen Gärung ohne Zugabe von Hefen. Es folgt eine Mazeration von ca. 15 Tagen mit täglichen Umpumpungen alle 8 Stunden. Die malolaktische Gärung beginnt nach dem Mostabstich, der den 12 Monaten des dritten und vierten Ausbaus in Barriques vorangeht. Vor der Flaschenabfüllung wird der Merlot 15 Monate in traditionellen Betonbehältern ausgebaut.

ALKOHOLGEHALT: 13% Vol.

SENSORISCHE DETAILS: Mittleres Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen. Es zeigen sich kräftige Noten von Obst und dunklen Beeren wie schwarze Johannisbeere und Brombeere. Es folgen Noten von Veilchen die später zu Noten von frischem Tabak, Kräutern und im Abgang Vanille werden. Im Mund spürt man einen zarten und zugleich ausgewogenen Körper von feinen und eleganten Tanninen. Zum Schluss wird man im Abgang mit einer wunderbaren Frische und einer erneuten Note von frischen Waldbeeren beschenkt.

SPEISEEMPFEHLUNG: Im Topf geschmortes Kaninchen und Huhn mit Gemüse, gegrilltes Lammfleisch, reichhaltige Nudel- oder Reisgerichte mit Speck oder Wurst.