



ATTEMS

## MERLOT 2014

**KLASSIFIZIERUNG:** Collio D.O.C.

**KLIMATISCHE BEDINGUNGEN:** Die Wetterlage im Sommer wurde durch einen sehr "nordischen" Verlauf geprägt. Durch die Regenfälle war der Boden ständig nass, und die Durchschnittstemperaturen waren niedrig. Lediglich im Juni erreichten wir an wenigen Tagen 30 Grad. Dies geschah zum Glück genau bei der Knospenöffnung. Bei der Blüte hatten wir schönes Wetter, und dadurch war bei allen rottraubigen Sorten die Befruchtung der Blüten perfekt verlaufen. Die anspruchsvolle Weinlese 2014 hat uns aufgrund des sehr kühlen Wetters und den ergiebigen Regenfällen um einige Jahre zurückgeworfen, es war jedoch für uns als Winzer kein Novum. Eine aufmerksame Auslese der Trauben, d.h. es wurden nur die vollkommen gesunden Trauben per Hand geerntet, brachte uns einen Merlot bester Qualität.

**CHARAKTERISTIKEN DES HERSTELLUNGSGBIETES:**

**HERKUNFT:** unterschiedliche Terrassenweinberge im Gebiet Collio Goriziano.

**HÖHE:** im Schnitt 130 m ü.d.M.

**AUSRICHTUNG:** Süd, Süd-Ost

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

**STOCKDICHTHE:** unterschiedlich, von 4000 bis 5.000 Pflanzen pro Hektar

**ERZIEHUNG:** Guyot

**ALTER DER WEINBERGE:** unterschiedlich, der älteste wurde Ende der 70er Jahre angelegt.

**TECHNISCHE DETAILS:**

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 80 Doppelzentner

**ERNTEZEIT:** Ende September, Anfang Oktober

**TRAUBENLESE:** per Hand

**GÄRBEHÄLTER:** Edelstahl

**GÄRTEMPERATUR:** 25°/27°C

**GÄRUNGSDAUER:** 15 Tage

**MAISCHEGÄRUNGSDAUER:** 15 - 20 Tage

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** durchgeführt

**FÜR DEN AUSBAU EINGESETZTE BEHÄLTER:** Beton und Barriques

**AUSBAUDAUER:** 15 Monate in Barriques dritter und vierter Ausbau, 12 Monate in Beton, 2 Monate in der Flasche

**ALKOHOLGEHALT:** 13% Vol.

**SENSORISCHE DETAILS:** rubinrote, mittel intensive Farbe mit purpurfarbenen Reflexen. Ausgeprägte Noten von dunklen Beeren, wie schwarze Johannisbeere und Brombeere. Es folgen blumige Parfüms von Veilchen, die sich zu Noten von frischen Tabak, Kräutern und im Abgang zu einem süßen Duft von Vanille entwickeln. Im Mund zeigt sich ein zarter und zugleich ausgewogener Körper mit feinen und eleganten Tanninen. Das lange Finale ist wunderbar frisch, und im Abgang bleibt ein Geschmack von Waldbeeren.

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



Vol. 13% 3 7 01101 A