



2018 Merlot Reserve trocken R

Rheinhessen, Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Merlot der Extraklasse

Beschreibung:

Der 2018er Jahrgang, mit seinen vielen Sonnenstunden, war geradezu prädestiniert für erstklassige Rotweine! Ganze 1450 Fl. wurden erzeugt, dieser Klasse-Merlot kommt aus einer Parzelle der GG-Lage Höllberg, wurde bereits in den 90er Jahren von Daniel Wagner nach einem Praktikum in Kalifornien angepflanzt. Also mit über 25 Jahren schon recht alte Reben, dazu Miniertträge, 1 Traube pro Trieb / halbiert, umgerechnet etwa 15 hl/ha. Der Merlot wurde spät - erst zusammen mit den weißen Riesling GGs gelesen, teiltrappt (1/3 ganze Traube, 2/3 entrappt), anschließend mit den eigenen Hefen spontan über 3 Wochen vergärt im Edelstahl und nur überströmt, nicht untergerührt (keine Batonnage), dann in 50% neue Barriques und 50% Zweitbelegung ausgebaut. Heraus kam ein Merlot der Extraklasse, viel saftige Frucht, aber auch nie unausgewogen, verführerische und üppige Frucht, ein fantastischer Merlot!

Degustationsnotiz:

Kräftiges tiefrot mit dunkelvioletten Reflexen. Im Duft mit großzügiger Frucht reifer Brombeeren, Cassis - unterlegt mit würzigen und balsamischen Noten von Tabak, dunkler Schokolade und subtilen Anklängen von Eichenholz. Am Gaumen trocken, saftig, überaus kräftig und vollmundig, zugleich mineralisch ausgeprägt, feinste Säurestruktur und viel Körper zeigend. Samtig angelegte Tanninstruktur bester Qualität. Zeigt enormes Volumen bei großer Länge bis ins Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Rheinhessen
Produzent:	Wagner-Stempel
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1107318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Merlot Reserve trocken R

Rheinhessen

Weingut Wagner-Stempel (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.