

FiHL

FIHL ist ein alter Flurname für die Felder nördlich von Neumarkt, der heute in der Version Vill den entsprechenden Ortsteil von Neumarkt bezeichnet. In der „Vill“ befindet sich das Weingut Peter Dipoli, während in der nahegelegenen Lage Gries, die Merlot Trauben für den FIHL wachsen der normalerweise mit einem Teil Iugum * verschnitten wird. In großen Jahrgängen wie 2002 wird FIHL ohne Iugum-Zusatz abgefüllt. In solchen Jahrgängen ist die abgefüllte Menge entsprechend geringer.

LAGE: Leichte Hanglage mit West-Ausrichtung, lehmiger Sandboden mit Bachschotter

REBEN: 100% Merlot; Pflanzdichte 6.000 Reben pro ha; Drahtrahmenerziehung mit einfachem Guyot; Erntezeit Mitte bis Ende September.

WEIN: Die Trauben werden schonend entrappt und in offenen Gärtanks vergoren. Gärdauer 10 Tage mit zweimaligem „Pigeage“ pro Tag. Der Säureabbau erfolgt in Stahltanks und danach gelangen ca. 20 % des Jungweins in neue, der Rest in drei- bis fünfjährige Barriques. Nach zwölfmonatiger Fassreifung wird der Wein im November des folgenden Jahres abgefüllt und nach vierzehn monatiger Flaschenreifung für der Verkauf freigegeben. Pro Jahrgang können zwischen 3.000 und 4.000 Flaschen abgefüllt werden. Erster Jahrgang: 2000

* (Merlot und Cabernet Sauvignon)

