



**IUGUM** (lateinisch) bedeutet Joch, ein Gerät, das zwei Ochsen bei ihrer Arbeit im Weinberg verband und ist auch ein in alten Texten belegter Ausdruck für ein Stützgerüst der Rebe. Der Weinberg liegt oberhalb von Margreid. Das ausgeglichene, milde Klima und die lehmhaltige Bodenstruktur haben zur Wahl der Bordeaux-Rebsorten geführt. Das Ziel ist ein großer Rotwein mit Alterungspotential.

**LAGE:** 1,1 ha terrassierte Hanglage mit lehm- und kalkhaltigem Boden oberhalb von Margreid auf ca 300 m Höhe mit Ost- Südost-Ausrichtung.

**REBEN:** 70% Merlot und 30% Cabernet Sauvignon mit 7.000 Pflanzen pro ha; Drahttrahmenerziehung mit einfachem Guyot; Erntezeit Ende September für Merlot. Mitte Oktober für Cabernet Sauvignon.

**WEIN:** Die Rebsorten werden getrennt vinifiziert. Die Trauben werden schonend entrappt und vergären in offenen 40 hl – Gärbottichen. Gärdauer 10 Tage mit zweimaligem „Pigeage“ pro Tag. Beide Sorten machen den Säureabbau in Barriques und werden anschließend umgezogen. Der Cabernet S. reift dann in den neuen, der Merlot in ein- und zweijährigen Barriques. 12 Monate nach der Ernte werden die Weine zusammengelegt und als Iugum abgefüllt. Nach weiteren 24 Monaten Flaschenreife gelangt der Wein in den Handel. Pro Jahrgang werden etwa 6.500 Flaschen erzeugt.  
Erster Jahrgang 1995.

