



ALOIS LAGEDER

1823

MM Merlot

Anbauweise: Die Trauben, aus denen dieser Wein gekeltert wird, stammen aus kontrolliert biologisch-dynamischem Weinbau (Demeter-Zertifizierung).

Traubensorte: Merlot.

Beschreibung: tiefe, kirschrote Farbe mit rubinroten Reflexen. Etwas verhaltenes, sehr komplexes Aroma mit viel konzentrierter Frucht (rote Früchte, Waldbeeren) und feiner Würze, in Kombination mit eleganter Holznote (Barrique). Füllig und reif am Gaumen mit reicher, aber gleichwohl delikater Fruchtsüße. Sehr gute Harmonie. Langer Abgang mit spürbarem Gerbstoff und guter Frische. Alterungspotential: 4 bis 8 Jahre.

Empfohlene Speisen: gebratenes oder gegrilltes Kalbfleisch, Lamm, Haar- und Federwild, Käse.

Herkunft: zum Weingut Alois Lageder gehörende Weinbergs-lage Punggl in Margreid, auf 230 Meter ü. d. M. gelegen. Mittelschwerer Sand-Lehmboden mit Kalkanteil. Sehr warmes Kleinklima.

Alter der Reben: 54 Jahre.

Ertrag: 42 hl / ha.

Bereitung: sanfte Pressung der Trauben, spontane Maischegärung (ca. fünfzehn Tage) und biologischer Säureabbau im Edelstahltank. Ausbau des jungen Weines über 18 Monate in kleinen Holzfässern zu 225 Litern (französische Eiche aus Allier und Nevers, je nach Jahrgang bis zu 1/3 neue Barriques).

Menge: 10.000 Flaschen.

