



Merlot Ried Steinbügel 2022



„Attraktive Rösttöne, voller Würze, rote Beeren, Hagebutten, Ribisel, am Gaumen diesen umklammernd, dicht strukturiert, explodiert am Gaumen, tief und lang, tolle Säure, griffiges Tannin, voller Ausdruck, immer präsent, immer offensiv, burschikos, präzise, ungeheure Rasse.“ [VINARIA Wineguide 2025/26]

Die Lage: Der Steinbügel, unsere beste Lage, schließt direkt ans Weingut an. Sie ist großteils eine nach Süden ausgerichtete Hanglage und besteht aus einem durchlässigen tonigen Rohsandboden marinen Ursprungs, der sehr kalkhaltig ist. Während die sonnenexponierte Lage tagsüber als Hitzepol gilt, sorgt die kontinentale Luft nachts für eine starke Abkühlung, sie führt somit zu signifikanten Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperaturen. Dies wiederum gewährleistet eine frische, knackige Säure und auch eine ausgeprägte Aromenvielfalt in den Trauben. Durch die luftige Lage können die Trauben im Herbst lange am Stock gesund reifen, ohne durch Fäulnis infiziert zu werden. Damit repräsentieren die langlebigen Weine aus dieser Einzellage bestmöglich sowohl den Jahrgangs- als auch den Sortentypus.

VINIFIKATION

Die Trauben wurden vollreif Mitte Oktober geerntet, gerebelt und anschließend für 2 Tage kalt mazeriert, um Frucht zu extrahieren. Während der Vergärung durch weinbergseigene Hefen (Spontangärung) im Holzgärständer wurde die Maische täglich untergestoßen, um ein Optimum an Farbe und Extrakt zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reifte der Merlot für 24 Monate in Barriquefässern im idealen Umfeld des barocken Hofkellers.

SPEISENEMPFEHLUNG

Optimal zu dezent gewürzten Fleischspeisen, vor allem zu Kalb, Rind, Ente, Wildgeflügel und ganz besonders zu Lamm.

Alk: 13,5% | **Säure:** 5,4 g/l | **Restzucker:** 1 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 16–18 °C

Trinkreife: hohes Lagerpotenzial!

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

