

WEINBRIEF

IGT Weinberg Dolomiten

MERLOT 2016

Sattes, tiefdunkles Rubin. Nussig-holzwürziger und einen Hauch tabakiger Duft nach schwarzen Beeren mit leicht erdigen und speckigen Nuancen. Am Gaumen Reife, saftige, dunkle Frucht, zedrige Noten, etwas getrocknete Kräuter, ein Hauch Malz und Lakritz, gewürzige Anklänge, mürb-sandiges Tannin, gute Substanz und Nachhaltigkeit, ganz leicht fleischige Töne, guter bis sehr guter Abgang mit teils eingemacht wirkender Frucht und schokoladigem Holz

Wein- Plus Bewertung 2020: Sehr gut (87WP)

Rebsorte: 100% Merlot

Lage: Cora Hof, Unterrain /St. Pauls. Hanglage gegen SSO; Morgensonne

Erziehungsform: Zapfenkordon

Boden: kalkreiche, überkonsolidierte, glaziale Feinsande (Kampferde)

Bewirtschaftung: Naturnah, viel Handarbeit, keine Kunstdünger

Ertrag: ca. 7.000 Flaschen / ha

Ernte: Handlese 8/10/2016

Vinifizierung: Maischegärung im Stahlfass; biologischer Säureabbau; Ausbau für 13 Monate im Tonneau und Barrique aus Eiche. Keine Schönung; keine Filtration.

Abfüllung: 11/8/2018: 1100 Flaschen 0,75 L; 200 Magnum 1,5 L

Alkohol: 14,7 Vol %

Restzucker: <1 g/L

Gesamtsäure: 4,4 g/l

Lagerfähigkeit: 10 Jahre und mehr

Trinktemperatur: 17 – 18° C



Weingut CORA Hof