



Wein: **Merlot ANBEROLA Selektion Karlsberg**
Jahrgang: 2007
Reblage: Karlsberg - Herrnbaumgarten - Weinviertel - Österreich
Traubensorte: Merlot

Bewertung: 91 Punkte Falstaff

Der Name Merlot soll sich nach Überlieferung von Merle (=Amsel) ableiten, da den Vögeln eine besondere Vorliebe für die Beeren dieser Traubensorte nachgesagt wird. Von wo die Sorte abstammt, weiß man nicht. Man vermutet Bordeaux, da sie dort erstmals im 18. Jahrhundert beschrieben wird. Die Sorte ist anpassungsfähig, bevorzugt jedoch trockene, leichte Böden. Die Weine besitzen viel Charakter und sind ideal geeignet für den Ausbau im Barrique. Die Domäne Wilfersdorf pflanzte 1990 als erstes Weingut im Weinviertel eine größere Fläche dieser weltweit verbreiteten Rebsorte aus. Die neue Reblage verlieh dem Wein seinen Namen. **ANBEROLA, ANBAU BESONDERER ROTWEIN LAGE**. Heute zählt dieser Rotwein zu den besten Österreichs.

Lesetermin: 01.10.2007
Erzeugerabfüllung: 08.01.2009
Füllung total: ca. 10.000 - 75cl

Oenologischer Kommentar: Die Handlese erfolgte bei trockener, sehr warmer Witterung. Abbeerung der Trauben. Maischegärung 11 Tage. Pressung mit pneumatischer Tankpresse. Biologischer Säureabbau im Holzfass. 12 Monate Ausbau in Barriquefässern.

Degustationsnotiz: Kräftiges Rubingranat. Einladende dunkle Fruchtnase, zarter Orangenschalenduft, angenehme Gewürzanklänge, Kräuter, etwas Schokolade. Am Gaumen Cassis, Rumtopf, Dörrobstaromen, zarte Bitterschokolade. Sehr kräftig und dicht, vielseitiger Speisebegleiter.

Alkohol 13,4 % vol., Gesamtsäure 4,7 g/l, Restzucker 1,5 g/l

Beliebt zu: dunklem Fleisch, Wild, Käse
Trinktemperatur: 16 - 18 Grad C, gewinnt wenn er dekantiert wird
Trinkreife: 2009 - 2019
Oenologe: Josef Weinmeyer / Gottfried Preier