

FISCHER

Christian



Merlot PREMIUM 2009

Sorte/n:	100 % Merlot
Alter der Reben:	15 Jahre
Riede:	In den Robbingen
Ertrag:	30 hl
Bodenart:	Braunerde auf Muschelkalk
Bodenpflege:	Wechselndes Begrünungsmanagement
Erziehungsform:	Halbhohe Drahtrahmenkultur
Lese:	Handlese
Gradation:	21,5 KMW
Gärung:	21 Tage im Stahltank
Malolaktik:	im Barrique
Ausbau:	18 Monate in neuen Fässern
Alkohol:	14 Vol. %
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	1 g/l
Trinktemperatur:	18 Grad
Trinkreife/Reifepotential:	ab 2015 (Höhepunkt)
Gesamteindruck:	Schwarzrot mit Ockerrand, in der Nase reife, süße Zwetschken-Weichselfrucht, feine Edelholzklänge, etwas Süßholz, seidige Tannine, viel Fruchcharme, herrlicher Extraktsüßschmelz, tolle Länge
Kulinarischer Tipp:	Unser reinsortiger Merlot ist der beste Begleiter für Steaks & Ribs. Am besten scharf angebraten und zartrosa!
Christian Fischer über seinen Merlot:	„Eine echte Granate mit hohem Lagerpotential – Geduldige werden belohnt!“