



## Merlot 2019

### Sorte

Merlot

### Auspflanzung der Rebstöcke

1993-2003

### Boden

Grün- und Blauschiefer, bedeckt mit mittelschwerem und schwerem Lehm

### Weinbeschreibung

dunkles Rubingranat, violette Reflexe, reife Herzkirschen, ein Hauch von Lakritze, etwas Nougat, saftig elegant, präsenste Tannine, schokoladiger Anklang, schöner langer Abgang

### Weinbereitung

18 Tage offene Maischestandzeit und temperaturkontrolliert vergoren

### Ausbau

biologischer Säureabbau im Stahltank und anschließender Lagerung 12 Monate im 500l Eichenfass

Lesezeitpunkt | 29.09.2019

Alkohol | 14 % Vol.

Säure | 5,8 g/l

Restzucker | 1,2 g/l

Mostgewicht | 18° KMW

WEINGUT STUBITS

Dorfstrasse 18

7474 Eisenberg an der Pinka

KONTAKT

e: [kellergeheimnis@aon.at](mailto:kellergeheimnis@aon.at) f: +43 664 10 22 196

*Wse*  
TUBITS