

## merlot 2011

**boden:** schwerer lehm Boden mit hohem kalkgehalt, vereinzelt löss- bzw. sandeinlagen, gute wasserspeicherkapazität.

**weingarten:** raga in raiding (dem geburtsort von franz liszt und christine). südwesthang mit umgebenden wald. die deutlichen temperaturunterschiede zwischen tag und nacht verleihen vor allem sorten wie dem merlot eine deutliche sortencharakteristik.

**weingartenbearbeitung:** jede zeile begrünt (natürliche begrünung), händische laubarbeiten, hohe, luftige laubwand, geringer pflanzenschutzinsatz, nützlingsfördernd.

**seehöhe:** 250 meter

**rebstöcke:** ca. 15 jahre

**ernte:** 10. oktober 2011

**ertrag:** 35hl / ha

**vinifizierung:** handernte mit 15kg kisten, händische sortierung vor verarbeitung, geregelte gärung im 500olt. holzgärständer, 14-tägige maischestandzeit, geringe schwefelung, unterstoßen des maischekuchens durch luftumwälzung und rundpumpen, spontaner biologischer säureabbau im frühjahr 2012, batonnage (hefelagerung) bis kurz vor abfüllung.

**ausbau:** kleines holzfass (50% gebraucht) für 12 monate.

**alkohol:** 15 %vol.

**trinktemperatur:** 16°C

**lagerfähigkeit:** bis 2020  
bei optimaler lagerung (10 – 15°C, luftfeuchtigkeit: 70%)

### **jahrgang:**

das zuerst schwierige weinjahr 2011 wandelte sich im laufe des warmen, trockenen herbstes zu einem der hervorragendsten jahre der letzten dekade. spätfrostschäden in den tieferen, flachen lagen sorgten zu jahresbeginn für flächeneinbußen. mitte des sommers gab es zudem hagel in manchen teilen der weingärten in neckenmarkt. diese schäden konnten jedoch durch den gesunden wuchs in der darauffolgenden zeit und durch entsprechende handarbeit kompensiert werden. die warmen temperaturen des sommers hielten bis zur späten lese durch. es war der wärmste september seit 50 jahren und sogar der oktober war außergewöhnlich warm und sonnig. die weine des jahrgangs 2011 zeigen sich sehr fruchtig, reif, mit stoffigem kern, tiefgang, ausdauer und garantieren ein großes lagerpotential.