DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

FELD

MERLOT-CABERNET RISERVA DOC 2023

SORTEN: Merlot
Cabernet

ALTER DER REBEN: 10 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

REIFEPOTENTIAL: 6 – 8 Jahre

ERTRAG: 60 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 4,9 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen, gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

LAGE

Die südexponierten Hanglagen zwischen 250 und 350 m über dem Meeresspiegel profitieren vom warmen Mikroklima. Der Boden ist von schotterhaltiger Lehmstruktur geprägt und leicht von den umliegenden Porphyrhängen beeinflusst.

VINIFIZIERUNG

Beide Sorten wurden zuerst separat verarbeitet, mit traditioneller Maischegärung und anschließender 12-monatiger Lagerung in Barriquefässern. Anschließend erfolgt die Vermählung der beiden Cuvée-Partner.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- schönes Granatrot
- vielschichtige warme Noten von reifen Waldbeeren und gerösteten Kakaobohnen
- kräftiger Körper unterstützt durch weiche Tannine in Harmonie mit der belebenden Säurestruktur
- langer Abgang

EMPFEHLUNG

Ein wunderbarer Begleiter zur Entenbrust auf Orangensauce oder zum Entrecôte auf Rucolabeet mit Parmesansplittern sowie ein Genuss zu einer würzigen Gemüsepfanne.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2017: 93 p.

JAMES SUCKLING – 2019: 90 p.

DECANTER – 2019: 90 p.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com