

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Dombeya Merlot - RESTPOSTEN - 2017

Artikelnummer:	8034
Jahrgang:	2017
Produzent:	Haskell / Dombeya
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2027
Traubensorten:	Merlot 100%

Platter's	4 Sterne
Tim Atkin	88 Punkte
James Suckling	90 Punkte

~~CHF 19.90~~

**CHF 10.90**

inkl. MwSt CHF 0.82

#### Vinifikation

Der Jahrgang 2017 scheint eine Blaupause des Jahrgangs 2015 zu sein, abgesehen von viel weniger Regen in den Wintermonaten. Wir nutzte die Bewässerung, um den Mangel an Feuchtigkeit im Boden auszugleichen, was zu Trauben mit explosiven Tanninen und fruchtigen Aromen führte. Die Trauben wurden von Hand gelesen, über Nacht in einem Kühlraum abgekühlt, bevor sie abgebeert und zu Wein verarbeitet wurden. Die Gärung erfolgte bei 25-28°C mit 3-4 Umpumpvorgängen und Punch-Downs. Die vollständige Mazeration einschließlich der Gärung dauerte 11-15 Tage, danach wurde der Wein vor dem Pressen weitere 2 Wochen auf den Schalen belassen. Die malolaktische Gärung fand in Edelstahltanks statt. Der Wein wurde während der 16-monatigen Barrique-Reifezeit zweimal umgefüllt. Dieser Wein hat 30% neue Eiche und der Rest sind Fässer der 2. und 3. Belegung.

#### Charakter

Dieser Merlot zeigt Noten von roten Waldbeeren, reifen Pflaumen mit einem leichten Zedernholz-Unterton. Am Gaumen öffnet sich der Wein zu einer Schale mit roten und Brombeeren, gefolgt von einigen pikanten Noten. Die Säure ist moderat und lässt die Tannine seine seidige Eleganz mit einem langen würzigen Abgang zeigen.

## **Trinkempfehlung**

Fantastischer Wein zu einer marokkanischen Lammtagine.