

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Eagles' Nest Merlot - Neuer Top-Wein - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 29.00 Pro Flasche - SO. BLICK 17.52 - 2020

Artikelnummer:	9307
Jahrgang:	2020
Produzent:	Eagles' Nest
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2035
Traubensorten:	Merlot 100%

BLICK 17.52 Punkte

CHF 39.90

inkl. MwSt CHF 2.99

Vinifikation

Die Ausrichtung der Weinberge reicht von Nord-Ost bis Nord-West, gegen schroffe Berghänge, die zwischen 100 und 400 m über dem Meeresspiegel liegen. Acht Merlot-Blöcke sind auf verschiedenen Abschnitten von Eagles' Nest gepflanzt, die insgesamt 4,1 ha ausmachen. Aufgrund der unterschiedlichen Höhenlagen und Wellungen dieser Blöcke und des unterschiedlichen Meso- und Mikroklimas, dem die Reben ausgesetzt sind, wurden verschiedene kleine Partien von Trauben einzeln geerntet und verarbeitet, um unterschiedliche und individuelle Merlot-Komponenten zu erzeugen. Das Ergebnis ist ein komplexer und vielschichtiger Wein. Jede der jeweiligen Komponenten wurden von Hand gepflückt und vor der Verarbeitung gekühlt. Die Trauben wurden dann sortiert und in verschiedene kleine bis mittelgroße offene Fermenter gefüllt. Das Umpumpen erfolgte drei bis vier Mal pro Tag, wobei diese Vorgänge durch zweimal tägliche Verkostungen bestimmt wurden. Nach der Gärung wurde der Wein abgezogen und die Schalen separat gepresst. Der Merlot wurde dann in Fässer aus französischer Eiche mit erster, zweiter und dritter Belegung umgefüllt. Es wurden sechs verschiedene Küfereien für die Fässer verwendet um die verschiedenen Nuancen dieses sehr komplexen Weins zu unterstreichen. Während der Reifung wurde der Wein zweimal umgefüllt. Nach 18 Monaten Reifezeit wurden ausgewählte Fässer verschnitten und im Dezember 2021 abgefüllt.

Charakter

Die sorgfältige Arbeit im Weinberg und im Keller führt zu einem Wein von leuchtender rubinroter Farbe, einer reinen, strukturierten Frucht und verlockend festen, aber dennoch geschmackvollen Tanninen. Wie bei allen Rotweinen von Eagles' Nest gibt es eine subtile pfeffrige Würze, die diesen Wein sowohl unverwechselbar macht. Aromen von Maulbeeren, dunkler Schokolade und Tabak verleihen weitere Komplexität. Am Gaumen ist er voll und strukturiert, mit ausgewogenen Tanninen und einem konzentrierten, anhaltenden Mundgefühl.

Trinkempfehlung

Passt ideal zu kräftigem Fleisch wie Rind, Lamm oder Wild.