

EXKLUSIV  
**MERLOT**  
HERMANSCHACHERN 2014

*Der Wein für Abende am Kamin!*



### LAGE

Der Riedenname bezeichnete in seiner ursprünglichen Form "Schachen" ein altes Waldmaß. Hermansschachern ist die älteste Riede und beste Lage in Poysdorf. Bereits 1338 wurde hier Wein kultiviert. Nach Süden ausgerichtet erstrecken sich die Weingärten entlang des Panoramawegs. Die Böden setzen sich aus Lehm und Tonerde zusammen. Ideale Voraussetzungen für kräftige Weiße und ausdrucksstarke Rotweine.

### JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Nach einem milden Winter mit wenig Niederschlag hatten die Reben zunächst mit Trockenheit zu kämpfen. Der Sommer versprach eine frühe Lese, gesunde Trauben und guten Ertrag. Im August wendete sich jedoch das Blatt: andauernde Regenfälle und die feuchtwarme Witterung setzten den Trauben zu. Kontinuierliches Auslesen der schlechten Trauben war notwendig, um die Trauben reifen zu lassen, führte aber zu Mengeneinbußen. Der Jahrgang brachte spritzige und leichtfüßige Weine mit ausgeprägter Frucht-typisch für das Weinviertel.

### AUSBAU

Die reifen Trauben werden gerebelt, 30-35 Tage auf der Maische vergoren und anschließend schonend gepresst. Nach dem BSA lagert der Wein bis zur Abfüllung im großen Holz.

### KOSTNOTIZ

Dunkles Granatrot, intensiver Duft nach Brombeeren und schwarzen Früchten, kräftig und schokoladig, Röstaromen am Gaumen, fruchtsüß, fruchtig und angenehm zu trinken, rund und samtig im Abgang.

Rebsorte(n)	Merlot
Alkohol	12,5 %
Säure	4,3 g/l
Restzucker	15,5 g/l - halbtrocken
Trinkreife	2017-2022
Speisenempfehlung	Pasta und Lasagne, auch zum Kuchen und Kaffee