

# KNIPSER



## 2012er "Kalkmergel" Merlot & Cabernet Sauvignon

Qualitätswein trocken

**Rebsorten:** Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%)

**Geschmacksrichtung:** durchgegoren trocken

**Speiseempfehlung:** Kurzgebratenes Rind- oder Lammfleisch. Wildgerichte.

**Trinkreife/Lagerung:** 2015 bis 2022

**Säure:** 5,0 g/l

**Restsüße:** 0,7 g/l

**Alkohol:** 13,9 Vol.%

Die Trauben wachsen in unseren besten, vom Kalkmergel geprägten Lagen. Der Ertrag wurde durch kurzen Rebschnitt und die "grüne Lese" während des Sommers stark reduziert um einen dichten und intensiven Wein zu erhalten.

Die Weinlese fand in den letzten Oktobertagen von Hand statt.

Hier wurden alle Trauben genau sortiert, um nur vollreifes und gesundes Lesegut zu erhalten. Die Trauben wurden vom Stielgerüst befreit (entrappt) und traditionell für mehrere Wochen auf der Maische vergoren.

Anschließend erfolgte die malolaktische Gärung und ein 26monatiger Ausbau in überwiegend gebrauchten Barriques aus französischer Eiche.

Kraftvoller Rotwein, intensive Frucht und Würze mit Noten von Cassis, Zigarrenkiste und Espressopulver. Straffe Tanninstruktur. Gutes Reifepotenzial.

In den ersten Jahren (vor 2020) empfiehlt es sich den Wein zu dekantieren.