

P r e s s e i n f o r m a t i o n

Merlot – einmal ANDERS?

Ein etwas ANDERES Statement zu Merlot aus Österreich

Merlot avancierte beim österreichischen Konsumenten in den letzten Jahren zu einer hochgeschätzten Rotweinsorte. Man kennt sie mit Toast, Röstigkeit, Kaffee, Rauch oder dunkler Schoko. ABER – kennt man sie auch mit reifen Heidelbeeren, dunklem Holler, schwarzen Kirschen, usw...? Klassisch-fruchtbetont ausgebaut, stellt der kraftvoll-vitale Merlot in Sachen Preis-Leistung eine charmante Novität dar, die sich auch gut zum glasweisen Einsatz in der Gastronomie eignet. Genau diese Idee haben wir mit unserem Merlot 2003 in die Tat umgesetzt.

Wie kommen wir zu dieser Schlussfolgerung?

Wir haben beide einige Jahre im Weinhandel und -import gearbeitet. Dabei ist uns aufgefallen, dass im heimischen Fine Wine Bereich ausschließlich hochpreisige, *österreichische* Merlots angeboten werden. Wir glauben jedoch, dass die Rebsorte vielseitig ist und für den österreichischen Konsumenten klassisch ausgebaut eine interessante Genuss-Alternative darstellen kann. Vor allem bei einem Preispunkt von € 10,00 - € 11,00.

Abgesehen davon, wollen wir unseren Beitrag dafür leisten, dass diese Rebsorte in Österreich quasi emanzipiert wird. Sie soll raus aus dem „Barrique-Glassturz“, gleichzeitig ihr Aromaspektrum entfalten und ihre Vielfältigkeit beweisen. Dieses Ziel verfolgen wir schon seit der Auswahl und persönlichen Veredelung besonders kleinbeeriger Merlotselektionen. Das beiliegende Fact Sheet soll Ihnen noch ein wenig mehr Hintergrundinfo geben.

Günter Triebaumer, Regina Limbeck

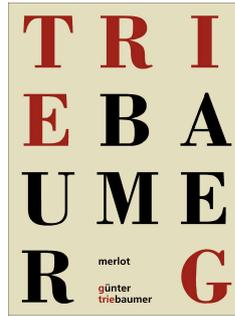
Rust, im Mai 2004

Muster für redaktionelle Zwecke: R. Limbeck, 0676-724 87 97,

rlimbeck@triebaumer.at

FACTSHEET

Merlot 2003



Beschreibung

Schwarz mit Violettrand, kräftige Schlieren. Intensive Primärfrucht, dunkle Beerenkomponenten, Hollerbeeren, feine Tropenholznote, Tabak angedeutet. Trocken, üppige Fruchttextur, dabei aber fester und feinkörniger Tanningriff. Dunkelbeeriger Kern mit eleganter Extraktsüße. Spannt auch ohne den Einsatz von neuem Holz einen langen Aromabogen. Angenehmes Finish.

Serviertemperatur: 14 - 16°C

Empfehlenswert zu...

Glacierte Kalbsleber oder geröstete Nieren. Osso bucco, Kaninchenrücken mit Cassisfeigen, Fasan mit Hollerjus, Pecorino mit schwarzen Pfefferkörnern, uvm....

Ernte & Traubenverarbeitung & Vergärung & Ausbau

Ernte per Hand in Kleinkisten Ende August 2003. Merlot-Trauben - eine besonders kleinbeerige Selektion - mit 20,5°KMW aus 3- und 4-jährigen Anlagen der Ruster Rieden Turner und Riegelpand.

Rebeln, geschlossene Maischegärung über 10 Tage bei ca. 30°C, schonendes Abpressen, BSA im gebrauchten Faß, Lagerung im großen Eichenfass. Abschließende Eiklarschönung vor der Füllung am 21. April 2004.

Die Rieden Turner und Riegelpand

Beide Rieden gehören mit zum Besten, was Rust zu bieten hat. Der *Turner* verfügt über eine tonige Braunerde mit gutem Wasserhaltevermögen, was zur Fruchtverstärkung beiträgt. Mit ein wenig Glück findet man dort auch den einen oder anderen Feuerstein.

Der für burgenländische Verhältnisse steile *Riegelpand* ist ebenfalls leicht tonig und wie die meisten dem Ruster Hügelland seewärts vorgelagerten Erhebungen mit Schiefer durchsetzt.

Spätestens seit 1994 bemühen wir uns um die Selektion besonders kleinbeeriger Merlotstöcke, die auch betriebsintern veredelt werden. Davon erwarten wir uns die Fruchttintensität, die einen markanten Merlot ausmacht.

Analytische Werte

13,3 Vol.% Alkohol
4,9 g/l Säure
1,3 g/l Restzucker

Marktauftritt und Preis

Ab Ende Mai – z.B. bei Wein & Co um € 11,25