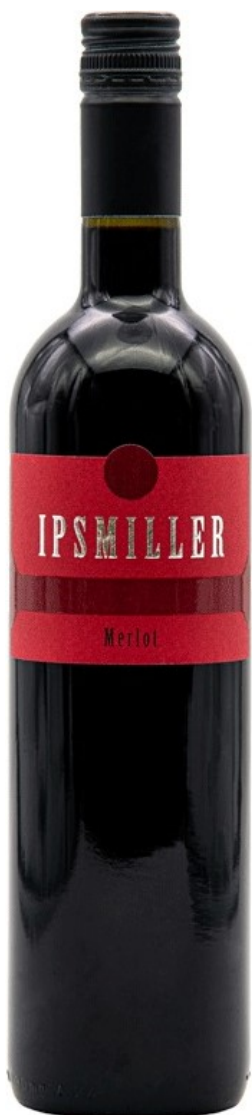


## Merlot QbA trocken Ipsmiller



**ANBAUGEBIET** Österreich/Weinviertel

**PRODUZENT** Ipsmiller, Schrattenberg

22 Hektar Löss- & Lehmböden, sonnendurchflutete Südhänge und das Wissen von Generationen sind ausschlaggebend für die erstklassigen Weine von Konrad und Theresia Ipsmiller mit Familie. Das Viertel unter dem Manhartsberg ist das größte Weinbaugebiet Österreichs. Der Einfluss des Pannonischen Klimas und die fruchtigschweren Lößböden haben dieses Land für den Weinbau gesegnet.

Das besondere Mikroklima zeichnet Schrattenberg, die größte Rotweingemeinde im nördlichen Weinviertel, besonders aus. Die Gegend um Schrattenberg gilt als Anbaugebiet für große und edle Rotweine und als Inbegriff besonderen Weingenusses.

**REBSORTE** 100% Merlot

**QUALITÄT** Qualitätswein

**BODENART**

**VINIFIZIERUNG** Ausbau 12 Mo. Barrique

**DEGUSTATIONSMERKMALE**

**Farbe:** Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randa

**Duft:** Dunkles Beerenkonfit, reife Zwetschken, balsamische Nuancen, Kräuternuancen, ein Hauch von Feigen.

**Geschmack:** Feine Fruchtsüße, gut integrierte Tannine, Hagebuttenkonfit im Abgang, Röstaromen im Nachhall, bereits gut zugänglich.

**KURZTEXT/ ZUSATZINFO**

Fleischig, kräftig, mittleres Tannin, mittlere Säure.

Aromen von dunkle Kirschen, Pflaumen Brombeeren, wuchtig, milde Säure und mittleres Tannin.

**WEINANALYSE** Alkohol 15,0 % vol.  
R-Zucker 1,1 g/l  
Säure 6,0 g/l  
Allergenhinweis enthält Sulfite

**SERVIERTEMPERATUR** 16-18 °C

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Kurz gebratenes Rindersteak, Wildragouts und -braten, Gans, Wildente und Taube, jeweils mit Kräutern und Gewürzen. Würziger Hartkäse wie Pecorino.

**AUSZEICHUNGEN** Falstaff: 90 Punkte