

Datenblatt →

M1 2006



Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt..

LAGE UND BODEN Die Lage Aubühl ist die wärmste im Arbesthaler Hügelland. Sie liegt südwestlich geneigt auf 210-250 Metern Höhe und hat kalksandige, leicht lehmige Böden, die sich leicht erwärmen. Auf 4,5 Hektar bewirtschaften wir hier Blaufränkisch und Merlot, die gemeinsam einen sehr saftigen und sehr langlebigen Rotwein ergeben. Seit 2000 füllen wir die reifsten Chargen unter der Bezeichnung M1 ab.

Dieser Wein wird nur in Ausnahmejahren produziert und stellt für uns die höchste Herausforderung an Terroir und Vinifikation dar.

SORTEN 50% Zweigelt, 50% Merlot

JAHRGANG 2006 Großartiger Jahrgang mit prächtiger Reife, dichten Tanninen und wunderbarer Struktur. Die Rotweine haben umwerfendes Potential, sicherlich 20 bis 30 Jahre.

BESCHREIBUNG Je länger man an diesem Wein riecht, umso größer wird die Vielfalt an Aromen, die sich entfalten: Zwetschke und Brombeeren, Tabak und Orangenzesten, helle Himbeeren und dunkle Kirschen, Zimt und Pfeffer, Gewürznelken und Zeder. Feine Tannine geben eine feste Struktur, der Abgang ist leicht salzig und daher sehr apart.

> **ERNTE** Anfang bis Mitte Oktober durch mehrfache händische Selektion der reifsten Trauben

> **GÄRUNG** spontane Maischegärung bei 30-32°C in Holzgärständen und einer Mazerationszeit von 24 Tagen

> **AUSBAU** 30 Monate in Barriques aus französischer Eiche

> **ALKOHOL** 14,9 % Alk

> **SÄURE** 5,8 g/l

> **RESTZUCKER** 0,7 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Was dieser Wein braucht, sind kräftige Fleischspeisen oder bloß ein Kaminfeuer und davor ein sehr sehr bequemer Stuhl. Ein Wein für die großen meditativen Momente im Leben.

> **SERVIERTEMPERATUR**

16-18°C

Kraffe empfehlenswert (2-3 Stunden)

> **TRINKREIFE**

2009 - 2024



93 Punkte