

Datenblatt →

M1 2009



Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt..

LAGE UND BODEN Die Lage Aubühl ist die wärmste im Arbesthaller 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 85% Merlot, 15% Zweigelt

JAHRGANG 2009 Ein Jahrgang der Extreme – und mit einem sensationellen Ergebnis. Zwar ist die Menge sehr klein, die Qualität der 2009er ist aber grandios. Wer davon noch was ergattern kann, soll unbedingt zuschlagen. Großes Kino!

BESCHREIBUNG Je länger man an diesem Wein riecht, umso größer wird die Vielfalt an Aromen, die sich entfalten: Zwetschke und Brombeeren, Tabak und Orangenzenen, 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 24-30 Tagen

> **AUSBAU** 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche

> **ALKOHOL** 14,9 % Alk

> **SÄURE** 5,0 g/l

> **RESTZUCKER** 1,9 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**

2012 - 2027



95 Punkte



5 Sterne



91 Punkte



17,5 Punkte