

Datenblatt →

## M1 2017



Verfügbar in  
750ml

**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.

**SORTEN** 80% Merlot, 20% Blaufränkisch

**JAHRGANG 2017** Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

**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 24-30 Tagen

> **AUSBAU** 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche und 500lt. Fässern

> **ALKOHOL** 14,9 % Alk

> **SÄURE** 5,5 g/l

> **RESTZUCKER** 1,0 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  
Karaffe empfehlenswert (2-3 Stunden)

> **TRINKREIFE**  
2020 – 2034



98 Punkte



5 Sterne



98 Punkte



94 Punkte



19 Punkte

