

Datenblatt →

M1 2018



Verfügbar in
750ml / 1,5L

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 2018 Eine der frühesten Weinlesen aller Zeiten. Prächtiger Jahrgang mit heißem Sommer. Wir freuen uns über die hohe Traubenqualität ohne jegliche Krankheiten. Die Weine zeichnen sich durch schöne Sortentypizität und gehaltvollem Charakter aus. Ein großes Jahr!

BESCHREIBUNG Je länger man an diesem Wein riecht, umso größer wird die Vielfalt an Aromen, die sich entfalten: Zwetschke und Brombeeren, Tabak und Orangenesten, 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**

2021 – 2035



96 Punkte



5 Sterne



18,5 Punkte