



IBY[®]
organic

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir leben Blaufränkisch!

Merlot Reserve

Wein:	Merlot Reserve
Jahrgang:	2020
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Merlot
Lage:	Rager, Hochäcker
Alter der Reben:	über 25 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/Braunerde
Seehöhe:	200-270m
Lesezeitpunkt:	Ende Oktober
Ertrag/Stock:	6-7 Trauben

Vinifizierung und Ausbau: Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert zwischen 10 bis 12 Tagen. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im kleinen Holzfass. Der Wein reift mindestens 12 Monate im kleinen Eichenfass, 50% davon sind neue französische Eichenfässer, davon 6 Monate Lagerung auf der Feinhefe.

Trinkreife: 2022 – 2034, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung: 16-18 °C
Speisenempfehlung: Wildgerichte, Rind, Steak, Wildgeflügel

Analytische Werte: Alkohol: 14,5 % vol
 Restzucker: 1,0 g/l
 Säure: 4,9 g/l
 Zuckerfreier Extrakt: 30,0 g/l

Füllung: Februar 2022

Weinbeschreibung:

Dunkles Rubingranat mit dunklem Kern, violette, jugendliche Purpurreflexe am Rand. Typische Merlot-Nase nach reifen dunklen Beeren, wie Brombeeren und Johannesbeere sowie dezente Kräuterwürze. Trocken mit milder Säure, kräftiger Körper mit schöner Fülle. Kirschen und Weichsel sowie Johannisbeere am Gaumen, dazu Anklänge von getrockneten Kräutern, dezente Kokos- und Kakaonoten. Perfekt integrierter Holzeinsatz, bereits in der Jugend wunderbar eingebunden. Sehr reife und weiche Tannine verleihen dem Wein ein langes, elegantes Finish.

*Genussvolle Momente mit diesem einzigartigen Wein wünscht Familie Iby
 Ihre BioWinzer Anton Markus & Eva Maria Iby*



IBY Rotweingut GmbH

A-7312 Horitschon, Am Blaufränkischweg 3
 +43 261042292 +43 2610 20288+43 664 920 1478
 ATU 61687669, weingut@iby.at
www.iby.at

