

MERLOT TROCKEN 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Geils Sekt- und Weingut
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1736
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 14 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Rudolf, Birgit und Florian Geil
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Florian und Rudolf Geil
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Rheinhessen
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
QbA

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Merlot (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Barrique und großes Holzfass
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,20
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
27,70
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
44,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
136,00
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



MERLOT TROCKEN 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
24 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Drahtrahmenerziehung/Halbbogen
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
5.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalkstein, Löss und Lösslehm, Muschelkalk
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
60 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
180 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
450 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
18 Monate im Barrique und großem Fuder

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
17°-19° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Bouillabaisse / Fleisch: Lammkeule, Lammkotelett / Käse: Hartkäse
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Gehaltvoller, trocken ausgebauter Merlot von rubinroter Farbe, das Lesegut stammt von 24 Jahre alten Rebstöcken. Samtig weich und fruchtig am Gaumen, geschliffene, gut eingebundene Tannine. Im Bukett Aromen von schwarzen Waldbeeren, Schwarzkirschen und Brombeeren. Ausgezeichneter Trinkfluss, angenehme Länge; passt wunderbar zu dunklem Fleisch mit kräftigen Saucen, zu gegrilltem Steak, einer geschmorten Lammkeule, Lammkotelett, einer Bouillabaisse und nicht zu reifen Hartkäsen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Zeller Straße 8
67593 Bernersheim
Deutschland