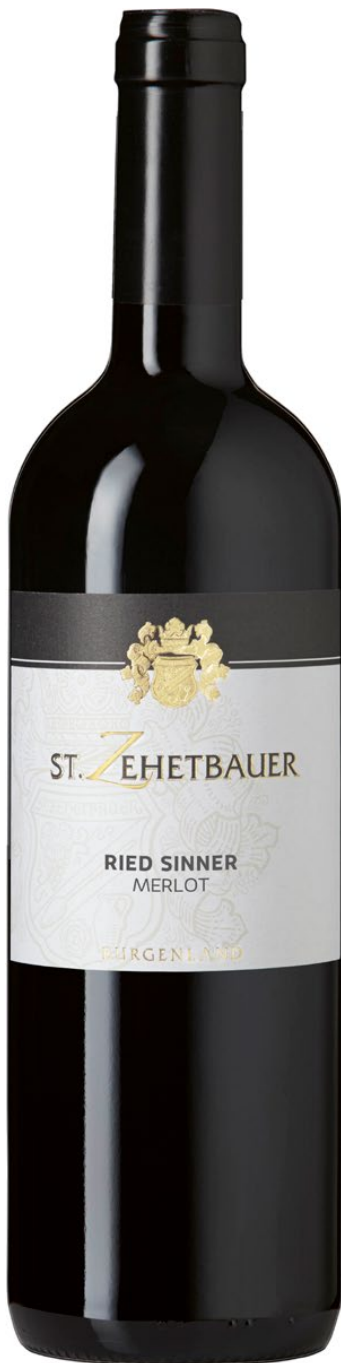




WEINGUT
ST. ZEHETBAUER



MERLOT RIED SINNER 2017

Bereits 1570 wurde die Lage Sinner als „Sinnerhuet“ urkundlich erwähnt. Sie liegt ebenfalls am Schützner Stein und ist dem See zugewandt. Hier dominieren Schiefergestein und Kalk das Bodengefüge und verleihen dem Wein eine eher kühle Stilistik mit viel Mineralität. Nach dem Ausbau für 12 Monate im gebrauchten Barrique formen Wacholderbeeren und schwarze Schokolade das Duftbild. Locker und zugleich distinguiert betritt der Wein den Gaumen. Das feinkörnige Tannin ist stimmig eingebunden, eine schöne Saftigkeit entwickelt sich, mineralische Anklänge bleiben bis in den langen Abgang.

Hauptbodentyp: Leithakalk und Glimmerschiefer

Lagerfähigkeit: rund 10 Jahre

Speisenempfehlung: Wildgeflügel, Lamm, Rind, Kartoffelgerichte, Burger, gereifter Hartkäse

Flaschengrößen 0,75 L

Artikelnummer	0129ME17
Rebsorte	Merlot
Geschmack	Trocken
Alkoholgehalt	14% Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,1 g/l
Verschuß	DIAM Kork
Allergene	Enthält Sulfite

92+/100
A La Carte

92/100
Falstaff

16/20
Gault & Millau