



IBY[®]
organic

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir lieben Blaufränkisch!

Merlot Reserve

Wein:	Merlot Reserve
Jahrgang:	2022
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Merlot
Lage:	Rager, Hochäcker
Alter der Reben:	über 25 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/Braunerde
Seehöhe:	200-270m
Lesezeitpunkt:	Mitte 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 Fein Hefe.

Trinkreife: 2024 – 2036, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung: 16-18 °C
Speisenempfehlung: Wildgerichte, Rind, Steak, Wildgeflügel

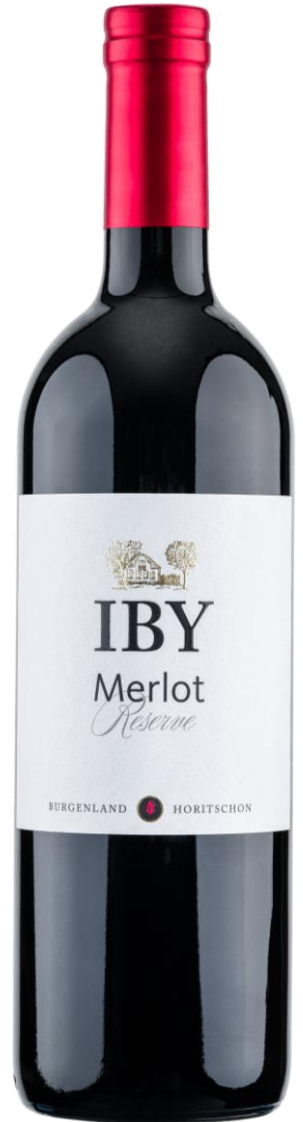
Analytische Werte: Alkohol: 14,0 % vol
 Restzucker: 1,0 g/l
 Säure: 5,4 g/l
 Trockenextrakt: 29,5 g/l

Füllung: August 2024

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

ATU 61687669, weingut@iby.at

www.iby.at



Das Terroirjuwel