



2019

METIS
MERLOT



REBEN	
Herkunft	Wettingen - AOC Aargau
Parzelle	Nr. 1677, 1681 (420 - 525 m.ü.M.)
Winzer	Peter Steimer, Meinrad Steimer
Sorte	Merlot
Klima	kontinental
Alter der Rebstöcke	5 Jahre
Pflanzdichte	5'000 Rebstöcke / ha
Ertrag	1'000 g/m ²
Anbaumethode	Integrierte Produktion
KELLER	
Ausbau:	Im gebrauchten Barrigue (teils Schweizer Eiche) während 9 Monaten
WEIN	
Degustation	Leuchtendes Purpur. Sehr frucht- betonter Auftakt. Aromen von dunklen Brombeeren, Kirschen und Anflüge von roter Paprika. Am Gaumen wirkt der METIS frisch und harmonisch, wieder schwarze Kirschen und Brom- beeren mit mineralischer Würze. Die Gerbstoffe sind reif und knackig. Der Abgang ist langanhaltend und mittelkräftig. Beim jungen Konsum unbedingt karaffieren.
Trinkreife	Mittleres Reifepotential von 3 -6 Jahre nach der Ernte
Kulinarik	Grillwürste, Spareribs, Schweinesteak, Polenta
Serviertemperatur	16° - 18°C
Alkohol	13%