



Gehegte Reben. Fruchtbare Böden. Reichlich Sonne. Große Tradition. Grüne Daumen. Önologischer Sachverstand. Winzerisches Können. Feines Gespür. Sorgsamer Ausbau. Geringe Mengen. Aromatische Kreativität. Qualitative Strenge. Pure Emotion. Alles zusammen. Weingut Blankenhorn. Aus Schliengen im südbadischen Markgräflerland. Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter VDP.

EXPERTISE

Blankenhorn

Merlot Qualitätswein trocken

Anbaugebiet
Baden

Bereich
Markgräflerland

Reblage
Schliengener Sonnenstück

Rebsorte
Merlot

Boden
tiefgründiger Lehm-Lössboden mit hohem Tonanteil, wärmespeichernd, Süd-West-Lage, 30 – 50% Hangneigung

Beschreibung
Der vollständige Name dieser wahrscheinlich aus Frankreich stammenden roten Rebsorte lautet Merlot Noir und ist Bestandteil vom klassischen Bordeaux-Cuvée. Der Name ist vom französischen Wort für Amsel „merle“ abgeleitet, weil diese Vögel die früh reifenden Beeren gerne naschen. Hauptanbaugebiet ist Frankreich, ansonsten ist die Rebsorte weltweit verbreitet. Die Trauben sind mittelgroß, lockerbeerig, dünnschalig und schwarzblau.

Aussehen/Farbe
tiefdunkles Rot

Aromen/Duft
Pfeffer, Brombeeren, schwarze Kirschen, Mokka, Schokolade

Geschmack
körperreich, dicht, mit weichen, reifen Tanninen ausgestattet, milde Fruchtsäure, liebt den „Kuss des Holzes“ (Barrique-Ausbau)

Empfehlung
Merlot trinkt man je nach Jahreszeit bei 17° – 18 °C. Besonders zu empfehlen zu dunklem Fleisch, Wildgerichten und Mittelmeerfischen mit Kräutern und Olivenöl gebraten.

Analyse
2007er 13,0% Vol. Alk.
5,4g/l Säure
4,1 g/l Restsüße

