

# Mathilde

**Lage:**  
Sessa

**Traube:**  
100% Merlot

## **Herstellung:**

Rund ein Drittel der Trauben (30%) wurden direkt abgepresst (Ganztraubenpresse). Der rosafarbene Most wurde nach einer zweitägigen Sedimentation für die Gärung ins Barrique (französische Eiche) gelegt. Der Rest der Trauben (70%) wurde abgebeert und in einem Schweizer Holzgärbottich gekühlt, ohne Schwefelbeigabe eingemaischt. Beide Behältnisse wurden mit einer wilden Bio-Hefe beimpft. Während der Gärung wurde der Tresterhut im Holzgärbottich einmal pro Tag gestossen (Pigeage). Beide Gärungen erfolgten bei einer Temperatur zwischen 16 und 20 Grad. Nach einer Maischenstandzeit von rund 2 Wochen wurde der Merlot gepresst und für den weiteren Weinausbau in gebrauchte Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche gelegt. Der Biologische Säureabbau (BSA) erfolgte in den Holzfässern. Während drei Monaten wurde die Feinhefe aufgerührt (Battonage). Nach 6 Monaten im Holz wurde der rosafarbene mit dem Maischevergorene Wein assembliert und in die Amphore umgelegt, wo er nochmals 12 Monate reifte. Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert.

## **Bemerkung:**

Die Lage Sessa ist und bleibt schwierig in der Bewirtschaftung. Dies zeigte sich insbesondere im regnerischen Jahr 2021, wo zwei Drittel der Ernte verloren ging. Nichtsdestotrotz zeigt die Lage Charakter und schenkte uns die dynamische Ballonfahrerin Mathilde. Sie ist frisch fruchtig wie ein Rosé und gaumenfüllend wie ein Rotwein. Ein Merlot der leichteren Art. Mathilde freut sich, wenn sie etwas Luft vor dem Genuss erhält.



Erntedatum	24./25.09.2021
Gesamtsäure	5.5 g/l
pH	3.5
Restzucker	-
Alkohol	12.5 Vol%
Freier Schwefel	25 mg/l
Schwefel gesamt	81 mg/l
Anzahl Flaschen	900
Ideale Trinktemp.	18 Grad

