

Mathilde



Lage:

Sessa

Traube:

100% Merlot

Herstellung:

Rund die Hälfte der Trauben wurden direkt abgepresst (Ganztraubenpresse). Der rosafarbene Most wurde für die Gärung ungeschwefelt ins Barrique aus Schweizer Eiche gelegt. Der Rest der Trauben wurde abgebeert und ohne Schwefelbeigabe in einem Bottich eingemaischt. Während der Gärung wurde der Tresterhut im Bottich einmal pro Tag von Hand gestossen (Pigeage). Nach einer Maischenstandzeit von rund drei Wochen wurde der Merlot gepresst und für den weiteren Weinausbau in gebrauchte Barriques aus Schweizer Eiche gelegt. Ein biologischer Säureabbau (BSA) wurde durchgeführt. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battonage). Nach sechs Monaten im Holz wurde der rosafarbene mit dem Maischevergorene Wein assembliert. 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	19./20.09.2023
Gesamtsäure	-
pH	-
Restzucker	-
Alkohol	12,0 Vol%
Freier Schwefel	-
Schwefel gesamt	-
Anzahl Flaschen	-
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad

