

SCHNEIDER



2019 MERLOT MON ÉGLISE

JAHRGANG

Die ersten Blätter an den Reben zeigten sich Mitte April und die Blüte startete unter besten Voraussetzungen in den ersten Junitagen. Danach folgte in den Sommermonaten eine lange Trockenheit mit Spitzenwerten um 40° Celsius an den besonders heißen Tagen. Die im August folgenden kühlen Nächte hielten die Spannung in den in diesem Jahr besonders kleinen Beeren hoch. Die Ernte startete, trotz der früh einsetzenden Reife auf Weingut Schneider, erst am 12. September und wurde genau einen Monat später mit Applaus beendet.

LAGE

Die Parzellen liegen um das Gut arrondiert auf einer winzigen Plateauebene über dem Dorf, angrenzend an die ehemaligen Pfarrgärten, mit Blick auf „unsere Kirche“.

VERARBEITUNG

Handlese von reifen und gesunden Trauben am 03. Oktober, traditionelle Maischegärung im Holz - Gärbottich mit einer anschließenden Standzeit von 8 Tagen, schonende Pressung unter geringem Druck, danach Lagerung in neuen und mehrjährigen Holzfässern verschiedener Formate.

ANALYSE

14,0 % vol. Alkohol, 0,9 g/l Restzucker, 5,7 g/l Säure

BEWERTUNG

Score: 94 Points (James Suckling)

„Blind, you could almost take this for a fancy Pomerol! Deep plum and earthy aromas with some toasty oak and savory notes. Ripe and powerful palate that’s quite expansive, but has enough freshness and powdery tannin to balance very well. Cocoa-powder note at the long, plush finish. The first varietal merlot from this producer“.