

MERLOT

RESERVE 2017

by
nene
terroir wein

REBSORTE Merlot

JAHRGANG 2017

REGION Leithaberg, Neusiedlersee Hügelland

LAGEN

Schneiderteil: stark kalkhaltiger Lehmboden, 170 – 210 m ü.M., Südhang, ca. 30-jährige Reben, erste urkundliche Erwähnung im 18. Jahrhundert

Flachgraben: kalkhaltige Braunerde auf Kalkfels, 230 – 260 m ü.M., Südosthang, ca. 25-jährige Reben, erste urkundliche Erwähnung 1570



WEINBESCHREIBUNG

Unser Merlot Reserve by **nene** zeigt wie viel Komplexität und Finesse in einem Merlot stecken kann. Dunkle Waldbeeren matchen sich mit eleganter Würze bishin zu Wacholder.

Ein extrem intensiver Wein, der trotzdem nicht aufdringlich wirkt. Komplex, mineralisch, fruchtig, würzig, elegant obwohl voll und konzentriert bietet unser Merlot alle Dimensionen, die man von einem Wein erwarten kann. Versuchen Sie gerne den Vergleich mit den großen Merlots der Welt.

ANALYSE

ALKOHOLGEHALT 14,0% vol.

RESTZUCKER 1,0 g/l - trocken

SÄURE 5,7 g/l

VINIFIKATION Ausgebaut im Barrique

TRINK- & SPEISEEMPFEHLUNG

SERVIERVORSCHLAG ideal bei 16 - 18° C

REIFEPOTENTIAL mind. 20 Jahre

Dieser Wein harmoniert perfekt mit Wildgerichten, dunklem Fleisch, Steak und würzigem Käse.



WWW.NENE-WEIN.AT

MERLOT

RESERVE 2017



DIE IDEE

Christian Neururer und Hans Nehrer schufen bereits in den frühen 2000ern eine Cuvée die den Lauf der Zeit am Leithagebirge genauso wider-spiegeln, wie auch den Charakter der Region und das Terroir hochhalten sollte. Den damaligen Zeitgeist erkennend wurden die Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah gewählt um mit ihnen eine Cuvée zu schaffen, die alle Facetten des Terroirgedankens sowie den Trend zu Bordeaux-Cuvées auf höchstem Niveau zu entsprechen. NENE war geboren und wurde bis ins Jahr 2009 erfolgreich als Topcuvée produziert.

In den folgenden Jahren ging der Trend zur Reinsortigkeit. Dies erkannten auch Christian Neururer und Johannes Nehrer. Sie entschlossen sich im Jahr 2019 wieder gemeinsam die Idee von NENÉ aufzugreifen und sie so umzusetzen, wie es dem Geist der Zeit entspricht:

drei Weine, drei Sorten und drei Charaktere – alle reinsortig.

HERKUNFT UND TERROIR

Die für die Geologie der Region typischen Gesteinsarten Glimmerschiefer und Leithakalk sind für den Weinanbau im wahrsten Sinn des Wortes „Bodenschätze“. So zwingt der harte Glimmerschiefer die Weinreben besonders tief zu wurzeln und ihre Kraft auf nur wenige Trauben zu konzentrieren. Der Kalkstein, der sich aus dem versteinerten Erbe Millionen

LEITHABERG^{DAC}

Jahre alter Meeresfossilien zusammensetzt, gibt dem Wein außerdem Dichte und eine einzigartige, mineralische Note. Zahlreiche Sonnentage wechseln hier mit den kühlen Nächten des nahen Neusiedlersees und der bewaldeten Hänge des Leithagebirges. Sie verleihen dem Wein besonders lebendige Frische. Eine Konstellation, die man kein zweites Mal findet.

VINIFIZIERUNG

Merlot ist eine der bedeutendsten Sorten der Welt und so ist sie auch im Weingut Nehrer seit langem nicht mehr wegzudenken. Bereits früh für österreichische Verhältnisse wurden für Merlot die besten Lagen am Leithaberg rund um St. Georgen ausgewählt, um nicht nur den Körper und die typische Frucht des Merlots in die Flasche zu bringen, sondern auch um den Charakter der Region widerzuspiegeln. Als beste Lagen stellten sich die Rieden Schneiderteil direkt hinter St. Georgen - warm, tiefgründig - und Flachgraben, die äußerste Lage und bereits auf Oslipe Hotter - etwas kühler und ebenfalls sehr wasserspeichernd - heraus. Die jeweils ältesten Parzellen dieser Lage wurden für den Merlot Reserve herangezogen, um das Potential der Sorte Merlot am Leithagebirge vollends auszuschöpfen. Die Ried Schneiderteil ist südöstlich ausgerichtet, dem Leithaberg vorgelagert und bietet ideal warme Bedingungen für Merlot um zur Vollreife und entsprechenden Intensität zu gelangen. Der Flachgraben ist durch den umgebenden Wald kühler und bringt Eleganz und Frucht.

Was die beiden Lagen jedoch neben ihrer guten Wasserspeicherfähigkeit (diese ist für Merlot unumgänglich) vereint ist der intensive Kalkgehalt.

Dieser verleiht dem Merlot Mineralik, Spannung und eine einzigartige Straffheit, die bei Merlots ihres gleichen sucht. Nicht umsonst ist der Merlot aus diesen Lagen jährlich unter den besten Österreichs zu finden. Nach der Ernte der Trauben liegt unser Merlot Reserve für ca. 14 Tage (jährliche Unterschiede) auf der Maische (Beerenhäuten). Dabei werden die für Struktur und Spannung so wichtigen Gerbstoffe, die Farbstoffe (Anthocyane) und die würzigen und fruchtigen Aromen ausgelaut. Da Merlot eine sehr runde, harmonische Sorte ist, wird sie, um das zu unterstützen in offenen Gärbehältern (teils aus Holz) vergoren und sorgfältig per Hand von Winzer Johannes Nehrer persönlich mehrmals täglich untergestoßen. Dadurch wird nicht nur vor Oxidation geschützt sondern auch eine besonders schonende Auslaugung bewirkt.

Nach dem Pressen darf der Merlot Reserve für 12 Monate in Barriques (teils gebraucht) verweilen. Danach wird er abgezogen und für den letzten Feinschliff für weitere 9 bis 12 Monate (jahresabhängig) in Barriques gelagert. Danach werden die besten Fässer, die den Charakter unseres Merlots am stärksten widerspiegeln, durch intensives Verkosten ausgesucht und zum NENE Merlot Reserve vereint in Flaschen gefüllt.

