

# 2018 FALTER EGO Ried Kehlberg Merlot

Graz • Weststeiermark

**Alkohol** 13,5 vol. %  
**Säure** 5,1 g/l  
**Restzucker** 1,1 g/l

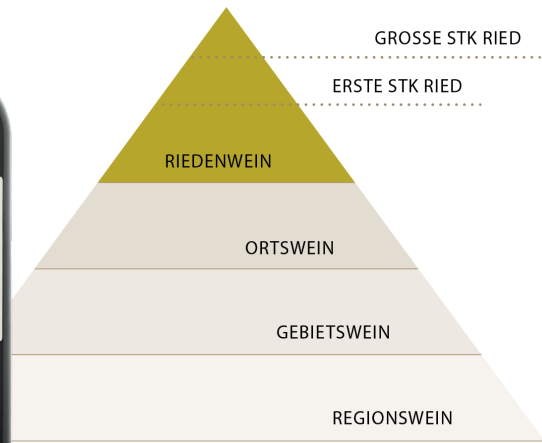
## Grazer Kehlberg

- Steillage mit südlicher Ausrichtung
- 420 bis 520 Meter Seehöhe

Hannes Sabathi hat den Grazer Kehlberg, der urkundlich dokumentiert seit dem 12. Jahrhundert ein Weinberg war, in den letzten Jahrzehnten aber verwilderte, revitalisiert und wieder mit Reben bepflanzt. Der lehmige Tonboden, der auf Grazer Kalke und Dolomite aufbaut, verleiht den Weinen eine unverwechselbare kühle Würze. Die prägnante Säure rührt vom hohen Kalkanteil im Boden, wärmende Aufwinde von der Stadt verleihen den Trauben eine samtige Note. Die Natur dankt der Revitalisierung des Kehlbergs mit dem Wiederauftreten der Osterluzei-Pflanze und dem dazu gehörenden Falter. Ihm zu Ehren hat Hannes Sabathi den Grazer Stadtwein *FALTER EGO* getauft.

## Jahrgang 2018

Das Jahr 2018 wird als besonders herausfordernd und intensiv in Erinnerung bleiben. Das Frühjahr war sehr regenreich und feucht, trocken wurde es erst Mitte August, bevor dann Anfang September wieder starke Regenfälle das Wetter bestimmten. Mitte September dann glücklicherweise der willkommene Umschwung: Temperaturen von tagsüber fast 30 Grad und in der Nacht um die 10 Grad, sorgten für eine ausbalancierte, physiologische Reife der Trauben und eine feine Säurestruktur. Mit äußerst selektiver Weinlese wurde ein wunderbarer Jahrgang 2018 in den Keller gebracht. Saftige Aromatik und ein druckvoller Körper bestimmen die Weine aus diesem Jahr.



## Ausbau

Handlese. Maischegärung im Bottich.  
12 Monate im gebrauchten Barrique.

## Kostnotiz

Samtig weich präsentiert sich dieser Wein mit einer feinen Säurestruktur und ausgeprägter Balance. Aromen von Kirschkompott und salzigen Kapern mit weichen Tanninen schmeicheln diesem Merlot und verleihen ihm ein besonderes Trinkvergnügen.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C  
Dieser Wein passt hervorragend zu Rindfleisch- oder Wildgerichten sowie reifen Käsesorten.

