



Merlitsch

Weingut

Brigitte und Ewald Tschepp

A - 8463 Glanz 75

Tel: 03454 391

Als Winzer möchte man sich weiterentwickeln und stets tiefer in die Materie Wein eintauchen. In unserem Fall interessiert uns das Pure, das Reine im Sinne von Unverfälscht, als Ausdruck von reiner Naturkraft. Dazu gibt es eine eigene Weinlinie wo wir nach alter georgischer Methode Weine in sogenannten Kvevris (Tonamphoren) ausbauen. Es ist wahrscheinlich die älteste Methode Wein herzustellen. Alleine die Form dieses Gefäßes wirkt sich unmittelbar auf den Inhalt aus. Es macht Spaß in diese Richtung zu arbeiten.

Amphorenwein:

Nahezu schwefelfrei ausgebaut, wandeln sich hier die Aromen besonders schnell. Sind die Aromen bei einer frisch geöffneten Flasche eher animalisch, roh und wild, verändern sich diese zunehmend mit Luft und Verweildauer im Glas in eine feine Würze.

Zitrustöne, Orangen, getrocknetes Obst bis hin zu Wiesenkräutern mit akzentuierten gerbigen Noten.

Ein bisschen ist es wie eine Zeitreise.

Gut zu wissen:

Wichtig ist hier die Trinktemperatur. Optimal 15 Grad.

Die Flasche Stunden vorher zu öffnen ist von Vorteil. Der Inhalt bleibt auch über viele Tage gut genießbar.

Dieser Wein ist besonders bekömmlich. Er belebt.

Reifepotential liegt sicherlich bei 10 Jahren.

Anmerkung:

Die Traubenmaische wird offen im Kvevri vergoren und bleibt dort bis zu sechs Monate.

Danach wird der Inhalt händisch ausgeschöpft und gepresst, um weiter zu lagern.

Abgefüllt wird ohne Filtration. Wir stehen selbst erst am Anfang und sammeln unsere wertvollen Erfahrungen. Mittlerweile gibt es schon eine gute Szene von Weingütern die nach dieser Methode arbeiten und tolle Weine keltern.

