

Höfe - Linie

SÜDTIROL MERLOT – CABERNET VIGNA WINDEGG

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet Franc

WEINBERGE und LAGEN: Die Trauben stammen vom Weingut Windegg in Kaltern auf einer Höhe von 400 m ü.d.M. von leicht kalkigen, sandigen Schotterböden.

VINIFIKATION und AUSBAU: Die Gärung findet bei kontrollierter Temperatur (26°C) im Stahlfass statt. Anschließend reift der Wein für 12 Monate im Barriquefass und abschließender Lagerung für ca. 6 Monate im großen Holzfass.

CHARAKTER: Rubinrote Farbe, fruchtig im Geruch. Voll im Geschmack mit angenehmem Abgang.

EMPFEHLUNG: Perfekt zu rotem Fleisch. Außerdem passend zu reifem Hartkäse.

SERVIERTEMPERATUR: 17 - 18° C

HALTBARKEIT: 5 - 10 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 4,8 g/l

Restzucker: ca. 2 g/l

