



Klassische Linie

SÜDTIROLER MERLOT

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Merlot

JAHRGANG: 2015

WEINBERGE und LAGEN: Die Trauben stammen von Porphyrtaligen warmen Böden aus Terlan (250 m).

VINIFIKATION und AUSBAU: Gärung im Edelstahltank für 8-10 Tage bei kontrollierter Temperatur (22-25°C). Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt die Reifung im großen Eichenholzfass sowie in der Flasche.

CHARAKTER: Der Merlot stammt ursprünglich aus Frankreich und ist ein leicht herber Rotwein von granat- bis dunkelgranatroter Farbe. Im Geruch erinnert er leicht an Gras und wildem Wein, sein Geschmack ist vollmundig und herb mit Aromen von wilder Kirsche und Johannisbeere.

EMPFEHLUNG: Er eignet sich besonders zu Wild, Wildgeflügel und pikantem Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 18 - 20° C

HALTBARKEIT: 3 - 5 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 4,7 g/l

Restzucker: ca. 2 g/l

