

Meisterlinie

SÜDTIROLER MERLOT Riserva

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Merlot

JAHRGANG: 2019

WEINBERG und LAGE: Weingut in Kaltern (400 m) mit steinigen, warmen Lehmböden.

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

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 wilden 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: 5 - 10 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 5,3 g/l

Restzucker: ca. 2,5 g/l

