



Südtirol DOC – 2021

Lehm & Kies

Merlot - Cabernet Franc

Ein Wein mit Struktur und Finesse. In diesem Bordeaux-Blend vereinen sich ca. 40 % Merlot vom schweren Lehm Boden und 60 % Cabernet Franc von kieselhaltigen Kalkschotterböden. Die hohe Pflanzdichte und der niedrige Ertrag pro Stock, garantieren eine hohe Konzentration mit beeindruckender Länge und Saftigkeit.

Sensorik

Auge

Intensives Rubinrot.

Nase

Ein Duftspiel aus Cassis und Waldbeeren und der feinen Paprikawürze, sowie Graphitnoten.

Gaumen

Druckvoll und strukturbetont mit präsentem, aber reifem Tannin; viel Saftigkeit und ein langer, würziger Nachhall.

Serviertemperatur

16 – 18 °C

Speiseempfehlung

Lammkarree mit Rosmarin, Rinderfilet oder kräftige Schmorgerichte

Rebsorte

40 % Merlot, 60 % Cabernet Franc

Alkohol

13,5 % vol

Gesamtsäure

6,2 g/l

Restzucker

0,8 g/l

Höhenlage

300 m ü.d.M.

Lage/Boden

Merlot auf schwerem Lehm Boden und Cabernet Franc leichtem, kieselhaltigem Boden.

Erziehungssystem

Guyot

Vinifizierung

Beide Sorten werden separat gelesen und ausgebaut. Alkoholische Gärung offenen Gärbottichen für ca. drei Wochen.

Ausbau

Der biologische Säureabbau und die anschließende Reife erfolgt für 12 Monate auf der Feinhefe in kleinen Eichenfässern. Anschließend werden die Weine cuvettiert und abgefüllt. Nach der Abfüllung folgt ein weiteres Jahr Flaschenreife.

Flaschenanzahl

3.000