

MERLOT-CABERNET FESTIVAL - CLASSIC

JAHRGANG:	2016
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	70 % Merlot, 30% Cabernet
HERKUNFT:	Meran 300 – 400 m
BÖDEN:	Poröse Verwitterungsböden, hoher Kiesanteil an den Hängen, sandig in der Talsohle, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	10-30 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	4,9 g/l
RESTZUCKER:	1,8 g/l

AUSBAU

Alkoholische Gärung in einem speziellen Rotweingärtank (offene Gärführung mit Traubenbewegung und kontrollierter Temperatur); biologischer Säureabbau und Lagerung in gebrauchten Barriques bzw. kleinen Eichenholzfässern.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist dunkelgranatrot, das fruchtige Bouquet erinnert an Lakritze, Cassis und Kirscharomen. Im Mund gut eingebundene griffige Tannine, feiner langer Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Wild, klassische Fleischgerichte und Hartkäse.

Serviertemperatur: 15-16°C

MERLOT-CABERNET FESTIVAL – CLASSIC

ANNATA:	2016
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	70 % Merlot, 30% Cabernet
VIGNETO:	Merano 300 – 400 m
TERRENI:	Terreni porosi derivati, terreni sabbiosi a valle, alta percentuale di ghiaia in collina, terreno leggero, permeabile
ETÀ DELLE VITI:	10-30 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,9 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	1,8 g/l

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in serbatoio speciale (fermentazione con movimento del mosto e temperatura controllata). Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique usati o in piccoli botti di rovere.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Il vino ha un colore di grande effetto, note fini di chicchi di caffè, cassis e cioccolato fondente. In bocca tannini consistenti ben strutturati, morbido e persistente retrogusto.

ABBINAMENTO

Ideale con selvaggina, piatti classici di carne e formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 15-16°C

MERLOT-CABERNET FESTIVAL - CLASSIC

VINTAGE:	2016
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	70 % Merlot, 30% Cabernet
VINEYARD:	Merano 300 – 400 m
SOIL:	Porous weathered soils, high gravel content on the hillside, sandy in the valley, permeable, light
AGE OF VINES:	10-30 years
SHELF LIFE:	3 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	4,9 g/l
RESIDUAL SUGAR:	1,8 g/l

VINIFICATION

Alcoholic fermentation in a special tank (temperature-controlled fermentation with grape-mash movement); malolactic fermentation and maturation in used barriques and small oak barrels.

TASTING

The wine has a deeply impressive colour, fine notes of coffee beans, cassis and dark chocolate. In the mouth full-bodied, well-bound tannins on the palate, persistent.

WINE & FOOD

Recommended with game, classic meat dishes and hard cheese.

Serving temperature: 15-16°C

