



MERLOT - LAGREIN GRAF - SELEKTION

JAHRGANG: 2014
FÜLLMENGE: 0,75 l
WEINSORTE: 70 % Merlot, 30 % Lagrein
HERKUNFT: Meran, Algund
300 – 400 m
BÖDEN: Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN: 10 – 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT: 5 Jahre +

ANALYSEWERTE:
ALKOHOL: 14,1 %
GESAMTSÄURE: 4,9 g/l
RESTZUCKER: 4,1 g/l
ALLERGENHINWEIS: Enthält Sulfite

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Leuchtendes dunkles Rubinrot, fruchtige Nase nach Waldbeeren, Vanille und Kaffee, griffige Tannine, weiches, langes Finale.

AUSBAU:

Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und Maischebewegung für ca. 10 Tage; biologischer Säureabbau und spätere Reife in gebrauchten und neuen Tonneaux bzw. in kleinen Eichenholzfässern.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu Wild, klassischen Fleischgerichten, Hartkäse.

Serviertemperatur: 15 -16°