



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. LAGREIN RISERVA "SEGEN"

Der Name ist hier Programm. Entlang des Tappeinerweges, über den Dächern der Kurstadt Meran, thront der Segenbühel mit seinen majestätischen Steillagen, den zugleich wärmsten und trockensten Lagen Merans. Ein wahrer Segen für alle Weinliebhaber, denn die händisch bearbeiteten Böden besitzen eine einmalige Wärmespeicherkapazität. Sie sind in der Lage den Trauben die über Tag aufgenommene Wärme über der Nacht verteilt abzugeben und schaffen dadurch ideale Reifebedingungen. Das schwache Wachstum der Reben trägt das Seine für eine beeindruckende Qualität bei. Eindrucksvoll, komplex und fruchtig kommt diese autochthone Rebsorte in einem sortentypischen, eleganten und kräftigen Riserva voll zur Geltung.



LINIE:

Weinberglinie und Raritäten



ANBAUZONE:

Meran
300-400 m



BÖDEN:

Porphyry, Verwitterungsböden



AUSBAU:

Die alkoholische Gärung erfolgt in einem speziellen Gärtank für ca. 10-15 Tage mit anschließendem biologischen Säureabbau, sowie Lagerung in Barriques und im großen Eichenholzfass für 16 Monate.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Wild, dunkles Fleisch und Hartkäse



SERVIERTEMPERATUR:

16°C



AUSZEICHNUNGEN:

2014: Bibenda 2018: 5 Grappoli
2014: Vini Buoni d'Italia 2018: 4 Stelle
2015: Doctor Wine 2019: 95 Punkte + Faccino
2015: Vini Buoni d'Italia 2019: 4 Stelle + Corona Pubblico
2015: Vitae 2020: 4 Viti
2016: Falstaff 2020: 92 Punkte
2016: Doctor Wine 2020: 91 Punkte
2016: Best Wine Award 2021: Gold Medal



REBSORTE:

Lagrein



ERTRAG:

42 hl/ha



ALTER DER REBEN:

10 - 25 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Der Wein hat eine tief dunkelgranatrote Farbe, komplexe, fruchtige Nase nach Lakritze, Leder, Kirsche und Bitterschokolade. Im Mund gut eingebundene, griffige Tannine, elegant, weich mit feinem langem, Abgang.



LAGERFÄHIGKEIT:

5 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2017:

ALKOHOL: 14,5 %

GESAMTSÄURE: 5,4 g/l

RESTZUCKER: 2,5 g/l

