



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. MERLOT RISERVA "FREIHERR"

Geschützt, am Fuße des Freibergs gelegen, gedeihen auf alten Rebstöcken äußerst hochwertige, kleinbeerige, phenolisch reife Trauben von herausragender Qualität. Mittels intensiver Handarbeit wird dieser Hochkordon bearbeitet und die Trauben einzeln selektiert. Nur wenige und jene mit den kleinsten Beeren verbleiben dabei am Stock. Die handverlesenen Trauben dieser Einzellage reifen anschließend in neuen und gebrauchten Barrique-Fässer zu wahrer Größe heran. Ein würziger, kräftiger und langlebiger Merlot Riserva, der es durchaus mit den großen Namen seines Standes aufnehmen kann.



LINIE:

Weinberglinie und Raritäten



ANBAUZONE:

Freiberg oberhalb Meran
330 m



BÖDEN:

leicht, durchlässiger Moränenschutt



AUSBAU:

Die alkoholische Gärung erfolgt in einem speziellen Gärtank für ca. 10-15 Tage mit anschließendem biologischen Säureabbau. Der Wein wird vor der Abfüllung für 16 Monate in Barriques und im großen Eichenholzfass gelagert.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte und Hartkäse



SERVIERTEMPERATUR:

16°C



REBSORTE:

Merlot



ERTRAG:

35 hl/ha



ALTER DER REBEN:

15 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Der Wein hat eine tief eindrucksvolle Farbe, komplexe, fruchtige Noten nach Weichselkirschen, Brombeeren, mit leichten Tönen von Lakritze und Schokolade. Im Mund elegant, kräftig, harmonisch und lange anhaltend.



LAGERFÄHIGKEIT:

5 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2017:

ALKOHOL: 14,5 %
GESAMTSÄURE: 5,1 g/l
RESTZUCKER: 2,6 g/l