



Merlot Freiherr 2010

WEINSORTE: 100% Merlot
 QUALITÄTSSTUFE: DOC Selektion
 WEINLINIE: Weinbergselektion
 JAHRGANG: 2010

HERKUNFT: Meran
 WEINBERG: Freiberg oberhalb Meran 330m
 ALTER DER REBEN: 12 Jahre
 ERZIEHUNGSFORM: Guyot (Drahtrahmen)
 ERTRAG: 42 hl/ha
 REBEN/HA: 6.000
 TRAUBENLESE: Ende Oktober

AUSBAU:

Alkoholische Rotweingärung in einem speziellen Gärtank im Kontakt mit den Schalen für ca. 12 Tage; biologischer Säureabbau und Lagerung in neuen und gebrauchten französischen Barriques für 20 Monate.

KELLEREIMEISTERS KOMMENTAR:

Der Wein hat eine tief eindrucksvolle granatrote Farbe, komplexe, fruchtige Noten nach Weichselkirschen, Brombeeren, mit leichten Tönen von Lakritze und Schokolade. Das Mundgefühl ist kräftig, harmonisch und lange anhaltend.

ABFÜLLUNG: Frühjahr 2012
 FLASCHENLAGERUNG: 3 Monate
 VERKAUF: Sommer 2012
 MENGE: 6.000
 LAGERFÄHIGKEIT: 5 - 10 Jahre
 OPTIMALE LAGERUNG: Luftfeuchtigkeit: 70-80%
 Temperatur: 10 – 15° C.
 Lagerung: liegend
 Vor Lichteinfall schützen

ANALYSENWERTE:

Alkohol: 14,00 % Vol.
 Gesamtsäure: 4,70 gr./L
 Reduzierter Zucker: 3,50 gr./L

Allergenhinweis: Enthält Sulfite