



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. VINSCHGAU BLAUBURGUNDER

Der König der Rotweine ist höchst anspruchsvoll und bringt nur in den besten Lagen Spitzenqualität hervor. Im Vinschgau findet er genau diese idealen Voraussetzungen: leicht durchlässige Böden, geschützte Lagen und wenig Niederschläge, gepaart mit viel Sonne. Der Vinschgau Blauburgunder ist ein charakterstarker Botschafter des Vinschger Weinbaus.

Ein authentischer Ausdruck alpiner Raffinesse.



LINIE:

Vinschgau



ANBAUZONE:

Vinschgau
500 - 750 m



BÖDEN:

verwitterter Schiefer, Granit und Gneis, karg und sandig



AUSBAU:

Die alkoholische Gärung mit Maischebewegung findet für ca. 10 Tagen bei kontrollierter Temperatur statt. Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt die Reife in gebrauchten Barriques und in kleinen Eichenholzfässern.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen, Braten und Hartkäse



SERVIERTEMPERATUR:

16°C



REBSORTE:

Blauburgunder



ERTRAG:

56 hl/ha



ALTER DER REBEN:

10 - 30 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist ein brillantes eher dunkles Rubinrot, das Bouquet erinnert an Himbeeren, Wildkirschen und schwarze Johannisbeeren, das Mundgefühl ist sehr delikat, elegant und vielschichtig; feiner harmonischer Abgang.



LAGERFÄHIGKEIT:

5 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2018:

ALKOHOL: 13,5 %
GESAMTSÄURE: 5,0 g/l
RESTZUCKER: 3,2 g/l