



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. BLAUBURGUNDER RISERVA "ZENO"

Pinot Noir und Kellerei Meran ist eine Allianz, die harmonischer nicht sein könnte. Hoch über Meran auf über 500 m in ausgesuchten, sonnenexponierten und gut durchlüfteten Lagen gedeihen die besten französischen Spitzenklone dieses geadelten Rotweines. Die geballte Kraft der Sonne gepaart mit den kühlen Fallwinden der hohen Berggipfel ermöglicht die Produktion besonders komplexer und fruchtiger Rotweine. Eine partielle Ganztraubenpressung und Lagerung in Eichenholzfässern der stark ausselektierten, kleinbeerigen Trauben gibt dem König der Rotweine noch den letzten Feinschliff und bringt einen langlebigen Riserva mit gut eingebundener Säure und langanhaltendem Abgang hervor.



LINIE:

Weinberglinie und Raritäten



ANBAUZONE:

Meran
500 - 750 m



BÖDEN:

Moränenschutt, leicht, durchlässiger, verwitterter Schiefer, Granit und Gneis, karg und sandig



AUSBAU:

Nach einer Kaltmazeration für 5 Tage erfolgt die alkoholische Gärung mit Maischebewegung für ca. 12 Tage unter kontrollierter Temperatur. Im Anschluss an den biologischen Säureabbau reift der Blauburgunder mehrere Monate im Keller in neuen und gebrauchten Tonneaux-Fässern.



SPEISEEMPFEHLUNG:

zu Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen, Braten und Hartkäse



SERVIERTEMPERATUR:

16°C



AUSZEICHNUNGEN:

2016: Docter Wine 2020: 92 Punkte
2017: Falstaff 2021: 91 Punkte
2017: Doctor Wine 2021: 95/100 "Faccino"
2017: The Wine Hunter 2021: Rosso



REBSORTE:

Blauburgunder



ERTRAG:

35 hl/ha



ALTER DER REBEN:

15 - 20 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Der Wein hat eine lebendige, rubinrote Farbe. Im Duft fein, frisch, fruchtig, an Waldfrüchte wie Himbeere und Wildkirsche erinnernde Nase. Im Mund elegant, gut strukturiert, griffige Tannine, feiner, langer Abgang.



LAGERFÄHIGKEIT:

3 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2017:

ALKOHOL: 14,0 %
GESAMTSÄURE: 5,2 g/l
RESTZUCKER: 2,7 g/l

