

MERLOT "MR22"

MERLOT DOC 2022

Lage: Bozen Rentsch

Meereshöhe: 270 m

Boden: tiefgründiger, lehmiger Schwemmboden

Hangneigung: 10-15%

Erziehungsform: Guyot

Alter der Rebstöcke: 30 Jahre

Lese: Mitte Oktober

VINIFIZIERUNG

Sorte: 100% Merlot

Vinifikation: Mazeration für 12 Stunden, anschließende Vergärung im Edelstahltank mit Schalenkontakt für 20 Tage.

Ausbau: Biologischer Säureabbau mit anschließender Lagerung in französischen Barrique-Fässern (50% Neuholz, 50% Zweitbelegung) für 12 Monate, weitere 8 Monate Flaschenreifung.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: dunkles, intensives Purpurrot

Duftnoten: Klare Nuancen von dunkeln Beerenfrüchten kombiniert mit zarten würzigen Noten, gepaart mit einer angenehmen Vanillenote. Dezent Wahrnehmung von Tabak und Leder bis hin zu einer Nuance von milden Mokkatönen.

Geschmackserlebnis: Ein sehr samtiges und elegantes Tannin streichelt den Gaumen, robust und sehr komplex in seiner Wahrnehmung. Ein großer Rotwein - ein Sinnbild von Eleganz und Saftigkeit, geschmeidig und außergewöhnlich langanhaltend im Abgang.

Speiseempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu dunklem Fleisch, diversen Wildgerichten und reifem Bergkäse.

Optimale Trinkreife: bis 2028

Serviertemperatur: 14-16 °C



ALKOHOL

15% Vol.

RESTZUCKER

1,6 g/l

SÄURE

4,5 g/l