

Südtiroler DOC Merlot „RISERVA 2015“



Rebsorte: 100% Merlot, französische Klone

Lage: Feigenhof auf 450 Höhenmetern mit südlicher Ausrichtung

Erziehungsform: Guyot, Drahtrahmen

Boden: Tiefgründiger und sandiger Lehmboden

Ernte: Verschiedene Lesedurchgänge zwischen Mitte und Ende Oktober. 10% der Erntemenge wird für drei Wochen an der Luft getrocknet

Tischselektion: Die von Hand gelesenen Trauben werden von den Stielen getrennt und kommen anschließend auf einen Rütteltisch, wo die Beeren nochmals von Hand ausgesucht werden. Nur die besten Beeren werden für die Maischegärung verwendet.

Vinifikation: Kaltmazeration und Maischegärung im Holzfass für 30 Tage und anschließender biologischer Säureabbau im Barrique

Lagerung: 18 Monate im französischen Barrique: zu 50% neues Holz

Abfüllung: Juli, eineinhalb Jahre nach der Ernte, 12 Monate Flaschenlagerung vor dem Verkauf

Charakter: Ein kräftiger, gut strukturierter Merlot mit sattem Rubinrot und Nuancen nach reifen Beeren, Johannisbeere und Röstaromen.

Empfehlung: Der Merlot Riserva ist ein idealer Begleiter zu Wild, rotem Fleisch und passt hervorragend zu reifen Hartkäse Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 16 – 18 °C