



MERLOT Collio DOC

TRAUBEN

Merlot

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Boden: Das Terrain setzt sich aus den verwitterten Mergel- und Sandsteinschichten zusammen, die im Unterboden der DOC Collio-Zone vorhanden sind. Es ist tendenziell tonhaltig in den höher gelegenen Bereichen und von feinerer Zusammensetzung in den auslaufenden Teilen der Hügel.

Mikroklima: Milde Temperaturen im regenreichen Frühjahr, heiße und trockene Sommer.

Reberziehung: doppeltes Guyot-System

Weinstock-Dichte: 4000-7000 Weinstöcke / Hektar

VINIFIKATION

Gärung: Mit Maischestandzeit und häufigem Umpumpen erfolgt die Gärung in Holzbottichen und in Inox-Edelstahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C über einen Zeitraum von circa 10 Tagen.

Ausbau: Es folgt die Ausbauphase von mindestens 10-12 Monaten in schon einmal gebrauchten Barriquefässern aus französischer Eiche. Nach der Flaschenabfüllung folgt eine weitere Reifung in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase nimmt man intensive und ausgeprägte Veilchennoten wahr, sowie Duftnoten von Waldfrüchten, Kirsche und Pflaume, gefolgt von einem leichten und eleganten Hauch von Vanille,

Kaffee und Bitterkakao. Am Gaumen sind die süßen und samtigen Tannine gut integriert in einem eleganten und strukturierten Körper. Ausgezeichnet die retronasal wahrgenommene Länge.

SERVIERTEMPERATUR

18°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Gemüsesuppe mit Hülsenfrüchten, Wildgeflügel, Grillfleisch, würzige Käsesorten.

REIFEPOTENZIAL

8-12 Jahre

