



## SÜDTIROLER MERLOT FESTIVAL

JAHRGANG:	2012
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Merlot
HERKUNFT:	Dorf Tirol, Algund, Lana, Marling 300 – 400 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, humoser schwach lehmiger Sand
ALTER DER REBEN:	10 – 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE:	
ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	4,6 g/l
RESTZUCKER:	3,5 g/l

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist dunkelgranatrot, das fruchtige Bouquet erinnert an Lakritze, Cassis und Kirscharomen. Im Mund gut eingebundene griffige Tannine, feiner langer Abgang.

### AUSBAU:

Alkoholische Gärung in einem speziellen Rotweingärtank (offene Gärführung mit Traubenbewegung und kontrollierter Temperatur); biologischer Säureabbau und Lagerung in gebrauchten Barriques bzw. kleinen Eichenholzfässern.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Hartkäse.

Serviertemperatur: 15-16°