

BIO-WEINGUT St. Quirinus



MERLOT QUIRINUS

Bezeichnung: Südtiroler Merlot

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Merlot

Jahrgang: 2023

Höhenlage: 400 m ü. M.

Erziehungssystem: Pergel

Erntemenge: 70 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren und anschließend Vergärung der Maische im Stahlfass bei 30 Grad C, biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau für 12 Monate in Tonneau und Barrique.

Weincharakter: Dunkel Granatrot, füllig-runder Körper mit präsenten Tanninen, harmonischer Säure und ein Aroma nach Brombeeren, Schwarzkirschen, ein Hauch Vanille und dezenten Röstaromen.

Empfehlung zu Gerichten: Lamm-, Kalb- und Widgerichte, sowie reifer Käse.

Serviertemperatur: 16 Grad C.

Analysen:

Alkohol: 14 %

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Restzucker: 1,4 g/l

Biologisch: Ja