

BIO-WEINGUT St. Quirinus



MERLOT RISERVA

Bezeichnung: Südtiroler Merlot Riserva

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Merlot

Jahrgang: 2022

Höhenlage: 250 m ü. M.

Erziehungssystem: Zapfenkordon

Erntemenge: 60 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren und anschließend Vergärung der Maische im Holzfass bei 30 Grad C, biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau für 24 Monate im 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 gereifter Käse.

Serviertemperatur: 16 Grad C.

Analysen:

Alkohol: 14,5 %

Gesamtsäure: 5,4 g/l

Restzucker: 2,4 g/l

Biologisch: Ja