

BIO-WEINGUT St. Quirinus



MERLOT QUIRINUS

Bezeichnung: Südtiroler Merlot

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Merlot

Jahrgang: 2020

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 im Barrique.

Weincharakter: Dunkel-granatrote Farbe, füllig-runder Körper mit samtigem Gerbstoff, harmonischer Säure und ein Aroma nach Brombeere, Kirsche ein Hauch Vanille und leichten Röstaromen.

Empfehlung zu Gerichten: Wild, sowie verschiedene Fleischgerichte und Hartkäse.

Serviertemperatur: 16°C.

Analysen:

Alkohol: 13,5 %

Gesamtsäure: 5,2 g/l

Restzucker: 2,3 g/l

Biologisch: Ja