

# BIO-WEINGUT St. Quirinus



## MERLOT QUIRINUS

**Bezeichnung:** Südtiroler Merlot

**Klassifizierung:** DOC - Denominazione di origine controllata

**Rebsorte:** Merlot

**Jahrgang:** 2021

**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 Tonneau.

**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:** 14 %

**Gesamtsäure:** 5,0 g/l

**Restzucker:** 2,9 g/l

**Biologisch:** Ja