KELLEREI BOZEN
CANTINA·WINERY

PRAUN

MERLOT SIEBENEICH

RISERVA

Südtirol · Alto Adige DOC

Der Merlot Riserva findet im sonnenverwöhnten Siebeneich bei Bozen die idealen Voraussetzungen. Fruchtbare, warme Böden im Schwemmland der Etsch bringen einen fruchtigen, konzentrierten Wein hervor, der ein gutes Alterungspotenzial hat.
Der Name "PRAUN" leitet sich vom lokalen Dialektwort für "braun" ab und bezieht sich auf die phenolisch reifen, dunkelbraunen Traubenkerne sowie das verholzte, rötlich-braune Stielgerüst der Trauben. Diese Merkmale sind Zeichen einer optimalen physiologischen Reife und weisen auf die herausragende Qualität des verwendeten Traubenmaterials hin.

Rebsorte	Merlot
Anbaugebiet/Klima	ausgewählte leichte Hanglagen in Siebeneich bei Bozen mit trockenen und wärme-speichernden Boden aus Quarzporphyr
Ernte	Anfang bis Mitte Oktober
Weinbereitung	Nach der traditionellen Rotweinvergärung im Holzfass reift der junge Wein für ca. ein Jahr in französischen Barriques und im großen Holzfass.
Charakteristik	**Farbe:** dunkles Rubinrot bis Granatrot **Geruch:** fruchtig nach reifen Brombeeren und Waldbeeren, leichte Kräuternoten, erinnert an Humus, würzig **Geschmack:** dichter und komplexer Wein mit feinen Gerbstoffen und schöner Länge.
Passend zu	kräftigen Gerichten mit gegrilltem dunklen Fleisch, Wild, Wildgeflügel und Hartkäse
Serviertemperatur	17 - 19 °C
Alkohol	14,5 % vol*
Restzucker	2,1 g/l*

www.kellereibozen.com

** Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.*