

FRANZ HAAS

MERLOT

LAGE

Die Merlot-Reben wachsen in der Lage Castelfeder in der Gemeinde Montan sowie in Neumarkt auf 250 bis 300 Metern Meereshöhe auf verwitterten Porphyr-Böden und sandigen Löss-Lehm-Böden mit Ausrichtung nach Süden und Südwesten. Der Hügel von Castelfeder schützt die Weinberge vor kalten Nordwinden und strahlt Wärme ab.

PRODUKTION

Die Gärung der Trauben erfolgt in den offenen Edelstahlbehältern. Die Maische wird täglich untergestoßen. Nach der Gärung wird der Jungwein in kleine Eichenholzfässer für den biologischen Säureabbau umgezogen. Hier wird der Wein 18 Monate lang bis zur Flaschenfüllung ausgebaut. Dann reift der Merlot noch ein Jahr lang in der Flasche im Keller.

WEINBESCHREIBUNG

Der Merlot präsentiert sich mit granatroter Farbe und duftet nach reifen Wald- und Holunderbeeren sowie nach getrockneten Feigen und Gewürzen wie frisch gemahlenem Pfeffer und Sternanis. Im Gaumen bezaubert der Wein durch saftige Frische, wohl-strukturierte Kraft und Fülle, kräftige Gerbstoffe, Noten von leichten Röstaromen und Vanille sowie einen langen Abgang.

EMPFEHLUNG

Der Merlot ist ideal als Begleiter von Wildgerichten und rotem Fleisch und passt hervorragend zu reifem Hartkäse nach entsprechend guter Alterung.



HEKTARERTRAG 40 HEKTOLITER PRO HEKTAR

FLASCHENANZAHL 12.000 FLASCHEN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18° - 20° C

FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it