

FELD CABERNET MERLOT DOC

SORTE/N: Cabernet Sauvignon 70%
Merlot 30%

ALTER DER REBEN: 10 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

» Der Beweis, dass große Bordeaux-Cuvées nicht nur im „Haut-Medoc“ am Atlantik, sondern auch im „Überetsch“ am Kalterer See entstehen. Fehlt nur noch ein Château... «

VINIFIKATION

Beide Sorten wurden zunächst getrennt voneinander verarbeitet; auf die traditionelle Maischegärung folgt eine 12-monatige Lagerung in Barriquefässern; anschließend Vermählung der beiden Cuvée-Partner und weitere Reifung im großen Holzfass.

WEINGUT

Südexponierte Hanglagen mit mediterranem Seeklima zwischen 250 und 350 m Meereshöhe; schotterhaltige, lehmige und leicht von den umgebenden Porphyrhängen geprägte Böden.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- schönes Granatrot
- vielschichtige warme Noten von reifen Waldbeeren und gerösteten Kakaobohnen
- kräftiger Körper unterstützt durch weiche Tannine in Harmonie mit der belebenden Säurestruktur
- langer Abgang

EMPFEHLUNG

Kräftiger Partner zu Entenbrust auf Orangensauce oder Entrecôte auf Rucolabeet mit Parmesansplitter; ein Geschmackserlebnis zu einer würzigen Gemüsepfanne.

