

GIRLAN

KELLEREI • CANTINA



Rosso Riserva Cabernet Sauvignon - Merlot

KLASSIFIZIERUNG

Südtirol DOC

WEINBERGE UND LAGEN

Die Trauben stammen teils aus dem Anbaugebiet von Girlan auf den Hügeln des Überetsch, auf einer Höhe von 450 - 500 m ü.d.M., aus gut belüfteten Lagen, und teils aus dem Unterland mit seinen sandigen, warmen und tiefen Böden. Diese Komponente bilden die Grundlage für diesen Cuvée voller Charakter.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Weinlese wird von Hand durchgeführt und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entbeeren wird die Maische mit Schwerkraft in die Stahlfässer gefüllt wo die Gärung stattfindet. (18-20 Tage). Nach dem Säureabbau erfolgt eine 20 Monate lange Reifung im kleinen Holzfass. Vor der Flaschenfüllung wird der Wein cuvètiert und nach weiteren 8 monatiger Lagerung verkauft.

WEINPORTRAIT

Intensives rubinrot und fruchtige Walbeeraromen. Leichte balsamische Noten nach Rosmarin und Thymian. Kräftiger elegante Struktur und feinen Gerbstoffen. Besonders geeignet für Braten, Wild und pikante italienische Käsesorten.

Weinbauzone	Girlan, Kurtatsch
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Merlot
Serviertemperatur (°C)	16-18
Ertrag pro ha (hl)	46
Lagerfähigkeit (Jahre)	10