



SÜDTIROLER CABERNET GRAF VON MERAN

FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Cabernet
HERKUNFT:	Tappeinerweg, Labers 320 – 400 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	10 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Der Wein hat eine dichte eindrucksvolle Farbe, sehr intensive Fruchtnoten nach Ribes, Wildkirsche, Lakritze und Leder. Im Mund mollig, weich, griffige Tannine, feines langes Finale.

AUSBAU:

Vinifizierung in speziellen offenen Gärtanks für ca. 15 Tage mit Maischebewegung; anschließender biologischer Säureabbau und Lagerung in neuen und gebrauchten Barriques, sowie in großen Eichenholzfässern.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu Wildgeflügel, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse.

Serviertemperatur: 16-18°