



## SÜDTIROLER MERLOT - LAGREIN GRAF VON MERAN

WEINSORTE:	70 % Merlot, 30 % Lagrein
HERKUNFT:	Meran, Algund 300 – 400 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	10 – 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Leuchtendes dunkles Rubinrot, fruchtige Nase nach Waldbeeren, Vanille und Kaffee, griffige Tannine, weiches, langes Finale.

### AUSBAU:

Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und Maischebewegung für ca. 10 Tage; biologischer Säureabbau und spätere Reife in gebrauchten Barriques bzw. in kleinen Eichenholzfässern.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu Wild, klassischen Fleischgerichten, Hartkäse.

Serviertemperatur: 15 -16°