



TRAMIN

CANTINA TRAMIN, www.cantinatramin.it, info@cantinatramin.it, Tel +39 0471 096 633

In der Wiege des Gewürztraminers entstehen dank des submediterranen Klimas und der starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die unverkennbar, aromatischen Weine der Kellerei Tramin. Die kleinstrukturierte Landwirtschaft und der Zusammenschluss von 300 Weinbauern garantieren optimale Produktionsbedingungen und höchste Qualität.



Merlot

Bezeichnung: Südtirol DOC

Traubensorte: Merlot

Weinberge: Die Trauben für den Merlot gedeihen in Hügellagen in Auer, Neumarkt und Montan. Durch die lehmigen, kalkhaltigen Böden erhält der Merlot sein besonderes Aroma.

Ertrag: 70 Hl/Hektar

Lage: Auer, Neumarkt, Tramin

Vinifikation: Nach der Lese wurden die Trauben einer Maischegärung unterzogen, die bei kontrollierter Temperatur (28-30°C) stattfand. Der anschließende biologische Säureabbau erfolgte im großen Holzfass, wo der Merlot auch gelagert wurde.

Sensorische Eigenschaften: Der Merlot stammt ursprünglich aus Frankreich und ist ein leicht herber Rotwein von granatrot- bis dunkelgranatrotter Farbe. Im Geruch erinnert er leicht nach Gras und wildem Wein. Sein Geschmack ist vollmundig und herb, mit Aromen von wilder Kirsche und Johannisbeere.

Empfehlung: Der Merlot kann besonders gut zu Wild, Wildgeflügel und pikantem Käse serviert werden.

Serviertemperatur: 18-20° C

Lagerfähigkeit: 4-6 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l