

Südtirol
Merlot
DOC
BRENTAL



KURTATSCH
CORTACCIA

TRAUBENSORTE. _
Merlot

PRODUKTIONSZONE. _
erste Hügellage Kurtatsch – Brenntal

BODEN. _
lehmhaltiger Schotterboden

HEKTARERTRAG. _
55 dz

VINIFIZIERUNG. _
temperaturgezügelter Gärung im Rotortank und Ausbau in
Barriquefässern (Nevers, Allier und Jupille) für 15 Monate

LAGERFÄHIGKEIT.
10 Jahre

FARBE.
dichtes Granat

ÜBER DEN WEIN.

Der Merlot wurde gemeinsam mit den anderen Bordeaux-Sorten Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon vor 130 Jahren in Südtirol eingeführt. Bereits im Jahre 1890 – zu einer Zeit, als der Großteil des Weines noch in Fässern gehandelt wurde – kam die erste Flasche Merlot der damaligen Landeslehranstalt San Michele in den Verkauf. Die Lage Brenntal grenzt an den nördlichen Ausläufer des mächtigen Kalksteinmassivs, auf dem Kurtatsch thront. Ein engmaschiges Gewebe von Wasseradern führt, aus drei Richtungen kommend, die Mineralsalze der Berge unter die lehmhaltige Erde der Ebene. Kalk- und Porphyrschotterböden gewährleisten eine optimale, natürliche Drainage. Diese Salze, die das Wasser aus großer Höhe ins heiße Tal bringt, bestimmen das alpine Profil des Merlot „Brenntal“: die frische Mineralität vibriert intensiv am Gaumen, die duftigen Kräuteraromen verweisen auf die Vegetation oberhalb der Baumgrenze. Das Kalksteinmassiv ist wie ein Wärmespeicher, auf dem die Merlot-Beeren ein cremiges, weiches Fruchtfleisch ansetzen. Die Gerbstoffe sind von einer seltenen, feinen Körnung -, sie geben den lagentypischen Fruchtaromen (Preiselbeeren, Brombeeren, Kakao, grüner Tee) ein südliches Temperament. Durch das lange Hefelager reichert sich der opulente Merlot „Brenntal“ mit herbstlichen Noten an, die sich beim Nachhall herzhaft wie Pilze und Trüffel zurückmelden.

