

Südtirol
Merlot-Cabernet
DOC
SOMA



KURTATSCH
CORTACCIA

TRAUBENSORTE. _
60% Merlot, 40% Cabernet Franc

PRODUKTIONSZONE.
sonnenexponierte Hügellage Kurtatsch bzw. erster Hang

BODEN. _
lehmhaltige – schottrige Böden

HEKTARERTRAG.
75 dz

VINIFIZIERUNG.
temperaturgezügelter Gärung im Rotortank und Ausbau in
Barriquefässern (Allier, Nevers und Jupille) für 14 Monate,
anschließend Lagerung im großen Holzfass

LAGERFÄHIGKEIT.
6–8 Jahre

FARBE.
dichtes Granatrot

ÜBER DEN WEIN.
Im Mittelalter waren die berühmtesten Südtiroler Weine nach
ihren Gebieten benannt: Traminer, Eppaner, Mataner
(Montaner), Kaltaner (Kalterer), Curtätscher (Kurtatscher). Es
waren immer Verschnitte, jedes Gebiet hatte seinen eigenen,
bunten Rebsortenspiegel. In der zweiten Hälfte des 19. Jh. regte
der legendäre Önologe Edmund Mach (Gründungsdirektor der
landw. Landeslehranstalt von San Michele) die Einfuhr
französischer Leitsorten an. In den südlich exponierten Hanglagen
von Kurtatsch finden Merlot und Cabernet Sauvignon ähnlich
ideale Vegetationsbedingungen und Bodenverhältnisse vor wie in
Bordeaux: lehmhaltiger Schotter mit guter Drainage, günstiges
Klima im Frühherbst für die letzte Reifephase der Trauben. Der
Merlot-Cabernet „Soma“ (das altgriechische Wort für „Leib,
Körper“) ist eine Cuvée nach dem französischen Vorbild von
Pomerol: ein barocker, verschwenderisch fülliger Merlot gibt den
Ton an – die ausgeprägte Frucht des Cabernet Franc verleiht
Würze, Eleganz und Tiefe. Der Merlot-Cabernet „Soma“ hat ein
lebendiges Duftspiel, das an Kirschen, Pflaumen, Brombeeren
erinnert, sowie an Lorbeeren und zerdrückte Pfefferminzblätter.
Der Ansatz im Gaumen ist fest und saftig, die dunkle
Waldbeerenfrucht ist fleischig, nuancierte Gerbstoffe geben dem
runden Körper ein stabiles Gleichgewicht und eine gute
Konstitution für längere Reifezeit in der Flasche.

