



## Meczan

---

**Traubensorte:** Blauburgunder – Südtirol DOC

Der Blauburgunder wurde in Südtirol erstmals zu Beginn des 19. Jahrhunderts erfolgreich kultiviert. Schon bald stellte sich heraus, dass die sanften Hügel und das besondere Mikroklima des Hochplateaus in Mazon die idealen Voraussetzungen bieten, um Blauburgunder von internationalem Format zu produzieren.

**Boden:** Konglomerat aus Lehm-, Kalk- und Porphyrböden

**Vinifikation:** Die Trauben werden zu 75 % entrappt, 25 % gelangen intakt in den Gärtank. Die Gärung dauert ca. 10 Tage, während dieser Zeit wird der Most in ständigem Kontakt mit den Traubenhülsen gehalten.

**Weinbeschreibung:** Der Meczan ist ein sehr sortentypischer Blauburgunder, der sich vor allem durch seine Weichheit, seinen ausgeprägten Duft und seinen klaren fruchtigen Charakter auszeichnet. Von lebhafter rubinroter Farbe mit leichten Granatreflexen. Frisches, animierendes Bukett mit verführerischen Noten von Waldbeeren und Kirschen. Am Gaumen präsentiert der Meczan sich sehr harmonisch und ausgesprochen saftig und mit intensiven Fruchtnoten.

**Speiseempfehlung** Edelgeflügel, Braten, Nudelgerichte mit Fleischragout.