



Kellerei  
Cantina **Terlan**

*Weingüter*

## Siebeneich



"Siebeneich, ein Ortsteil von Terlan, wo archäologische Funde bezeugen, dass bereits die Römer erfolgreich Weinbau betrieben haben, zählt aufgrund seiner tiefgründigen und lehmhaltigen Böden sowie der warmen Lagen zu den prädestinierten Produktionszonen für die Sorte Merlot. Hier gedeiht ein fruchtbetonter aber auch körperreicher Rotwein, der vor allem durch seine Finesse überzeugt."

Rudi Kofler

### Wein

- Name: Siebeneich
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 100% Merlot
- Geschichte: erster Jahrgang 1989
- Gesamtproduktion: 13,800
- Ertrag: 56 hl/ha
- Qualitätslinie: Die Weingüter



### Produktionszone

- Name: Siebeneich
- Gemeinde: Terlan
- Höhenmeter: 250 - 300 m
- Neigung: 5 - 20%
- Ausrichtung: Süd - Südwest

### Weinbeschreibung

- Farbe: funkelndes sattes rubinrot
- Geruch: Die vordergründige Frucht von getrockneten Pflaumen und Preiselbeeren vereint sich zusammen mit der nach Minze und Eukalyptus duftenden Kräuteraromatik und ergänzt um einen Hauch schwarzen Pfeffer zu einem sehr facettenreichen Bouquet.
- Geschmack: Durch eine stabile Tanninstruktur und die fruchtbetonten Aromen kann sich der Merlot am Gaumen optimal entfalten und zeigt eine vielschichtige Struktur sowie eine tiefgründige Länge.

### Speisenempfehlung

Passt zu Kitzschuler in Olivenöl und Kräutern geschmort auf Spargel und Wildgemüse, Rindstagliata auf einem Rucolabett, Kanincheneintopf oder einer geschmorten Lammhaxe mit Spinatpolenta; ebenso interessant zu Melanzane alla parmigiana.

### Detaillierte Speisenempfehlung

--

### Lagerungstipps

- Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss
- Kellertemperatur: 10 - 15 °C
- Empfohlene Trinkreife: 4 Jahre
- Serviertemperatur: 16 - 18 °C
- Empfohlene Glasform: Bordeauxglas

