



k.martini & sohn

## Palladium Linie

### **WEINBERG DOLOMITEN COLDIRUS IGT**

<b>Traubensorte</b>	40% Lagrein, 40% Cabernet, 20% Merlot
<b>Beschreibung</b>	Von granat- bis dunkelgranatroter Farbe, duftet dieser Wein nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack, mit leicht herben Nuancen mit Anklänge von schwarzer Johannisbeere, Dörrobst und Schokolade.
<b>Empfohlene Speisen</b>	Er wird am besten zu Wild, zu Braten, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.

<b>Serviertemperatur</b>	18° - 20° C
<b>Lage/Klima/Boden</b>	Girlan und Bozen-Gries
<b>Anbauform</b>	Guyot
<b>Ertrag</b>	70 hl/ha
<b>Vinifizierung</b>	Vergärung im Stahltank, Ausbau in gebrauchten, kleinen Eichenfässern -Barriques

#### **Analysewerte:**

<b>Alkohol</b>	14,5 %Vol.
<b>Säure</b>	5,4 g/l
<b>Restzucker</b>	3,0 g/l
<b>Extrakte</b>	35,4 g/l
<b>Lagerfähigkeit</b>	3-10 Jahre

