



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. CABERNET RISERVA "GRAF"

Diese farbintensive, phenolreiche und kräftige Rotweinsorte aus dem französischen Bordeaux fühlt sich in den wärmsten Lagen Südtirols seit Jahren immer wohler. Doch nur eine konsequente Ertragsreduzierung ermöglicht es auch einen tiefgründigen, gehaltvollen Rotwein mit würzigem, sortentypischem Aroma auszubauen.

Ein Wein, der sich als „Riserva“ zu einem richtigen Charmeur entwickelt.



LINIE:

Graf



ANBAUZONE:

Tappeinerweg, Labers
320 - 400 m



BÖDEN:

leicht durchlässiger Moränenschutt



AUSBAU:

Die Vinifizierung findet in speziellen offenen Gärtanks für ca. 15 Tage mit Maischebewegung statt. Im Anschluss erfolgt ein biologischer Säureabbau und die Lagerung in neuen und gebrauchten Barriques, sowie in großen Eichenholzfässern.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Wildgeflügel, Lamm, klassische Fleischgerichte, Hartkäse.



SERVIERTEMPERATUR:

16 - 18°C



AUSZEICHNUNGEN:

2016: Concours International des Cabernets 2021: Gold Médaille



REBSORTE:

Cabernet



ERTRAG:

46 hl/ha



ALTER DER REBEN:

10 - 15 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Der Wein hat eine dichte eindrucksvolle Farbe, sehr intensive Fruchtnoten nach Ribes, Wildkirsche, Lakritze und Leder. Im Mund mollig, weich, griffige Tannine, feines langes Finale.



LAGERFÄHIGKEIT:

5 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2017:

ALKOHOL: 14,5 %

GESAMTSÄURE: 5,1 g/l

RESTZUCKER: 2,5 g/l