



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. WEIßBURGUNDER "TYROL"

Kein Wein vermag seine Heimat Südtirol treffender zu beschreiben als der Weißburgunder „Tyrol“. Dieser edle Tropfen entstammt einem einzelnen, sehr alten Weinberg mit natürlich begrenztem Ertrag unterhalb der „Wiege Tirols“ – dem berühmten Schloss Tirol. Dieser bis zu 50% steile, sehr trockene und nährstoffarme Südwesthang ist seitlich durch dichten Wald begrenzt und so vor starken Stürmen geschützt. Gleichzeitig lassen die Fallwinde der Texelgruppe in der Nacht die Temperaturen stark sinken. Ausgebaut in Stahl- und Eichenholzfässern beeindruckt dieser vielschichtige Wein mit filigranem Schmelz, außergewöhnlicher Frucht, konzentrierter Mineralität und einem bemerkenswerten Entwicklungspotenzial.



LINIE:

Weinberglinie und Raritäten



ANBAUZONE:

Dorf Tirol
550 m



BÖDEN:

leicht, durchlässiger Moränenschutt



AUSBAU:

Die Vergärung erfolgt im Stahlfass, im großen Eichenholzfass und im Barrique. Im Anschluss findet ein partieller biologischer Säureabbau statt, gefolgt von einer 8-monatelangen Lagerung auf der Feinhefe.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Aperitif, leichten Vorspeisen, Fisch und Knödelgerichten



SERVIERTEMPERATUR:

10 - 12°C



AUSZEICHNUNGEN:

2015: Gambero Rosso 2018: 3 Bicchieri
2015: Doctor Wine 2018: 95 Punkte + Faccino
2015: Falstaff 2018: 90 Punkte
2016: Gambero Rosso 2019: 3 Bicchieri
2016: Doctor Wine 2019: 93 Punkte
2018: Falstaff 2021: 89 Punkte
2018: Gambero Rosso 2021: 3 Bicchieri



REBSORTE:

Weißburgunder



ERTRAG:

42 hl/ha



ALTER DER REBEN:

15 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Funkelndes, helles Strohgelb; feine Frucht nach Apfel und Birne, gut eingebundene Holznoten, saftige und frische Säure, langes Finale.



LAGERFÄHIGKEIT:

5 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2018:

ALKOHOL: 14,5 %
GESAMTSÄURE: 5,9 g/l
RESTZUCKER: 2,5 g/l