

CABERNET- MERLOT

DOC 2017

SORTE/N: Cabernet 55%
Merlot 45%

ALTER DER REBEN: 6 – 26 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2021

ERTRAG: 65 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 4,5 g/l

Enthält Sulfite

» Was ist schlecht daran, ein Klassiker zu sein? Einen Schluck von diesem Bordeaux-Blend zu nehmen ist wie heimzukommen und sich in seine Lieblingsdecke zu kuscheln. Mit Pasta al Ragù eine sichere Bank. «

HERKUNFT

Ein klassisches Bordeaux-Cuvée. Die Merlot und Cabernet-Reben finden in den warmen Lagen rund um den Kalterer See ähnliche klimatische Verhältnisse wie in ihrer Heimat Bordeaux vor. Die Durchschnittstemperatur und die Anzahl der Sonnenstunden in der Vegetationszeit sind absolut vergleichbar.

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 27°C mit 10-tägiger Mazerationszeit, Säureabbau und 8-monatige Lagerung im Barrique, großen Holzfass und Betonfass.

WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf einer Höhe zwischen 230 und 350 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter mit geringem Sandanteil.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- intensives Rot
- Aromen von Waldbeeren und Weichselkirsche, würzige und frische Noten
- saftig und voll mit kräftiger, eleganter Struktur

EMPFEHLUNG

Er passt zu rotem Fleisch, Braten, Wild und pikantem Käse.

