

MERLOT FESTIVAL - CLASSIC

JAHRGANG:	2016
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Merlot
HERKUNFT:	Dorf Tirol, Algund, Lana, Marling 300 – 400 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, humoser schwach lehmiger Sand
ALTER DER REBEN:	10-20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,5 %
GESAMTSÄURE:	5,1 g/l
RESTZUCKER:	2,0 g/l

AUSBAU

Alkoholische Gärung in einem speziellen Rotweingärtank (offene Gärführung mit Traubenbewegung und kontrollierter Temperatur); biologischer Säureabbau und Lagerung in gebrauchten Barriques bzw. kleinen Eichenholzfässern.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist dunkelgranatrot, das fruchtige Bouquet erinnert an Lakritze, Cassis und Kirscharomen. Im Mund gut eingebundene griffige Tannine, feiner langer Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Hartkäse.

Serviertemperatur: 14-16°C

MERLOT FESTIVAL – CLASSIC

ANNATA:	2016
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Merlot
VIGNETO:	Tirolo, Lagundo, Lana, Marlengo 300 – 400 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica, terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus
ETÀ DELLE VITI:	10 – 20 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,1 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,0 g/l

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in serbatoio speciale (fermentazione a temperatura controllata con movimento della massa). Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique francesi usati o in piccoli botti di rovere.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Il colore è rosso granato scuro, il bouquet ricorda la liquorizia, il cassis ed le ciliegie. In bocca tannini consistenti ben strutturati, morbido e persistente retrogusto.

ABBINAMENT

Ideale con selvaggina in generale, classiche ricette a base di carne e formaggi duri.

Temperatura di servizio: 14-16°C

MERLOT FESTIVAL - CLASSIC

VINTAGE:	2016
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Merlot
VINEYARD:	Dorf Tirol, Algund, Lana, Marling 300 – 400 m
SOIL:	Morainic soils, light, permeable, humic slightly loamy sand
AGE OF VINES:	10-20 years
SHELF LIFE:	3 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	13,5 %
TOTAL ACIDITY:	5,1 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,0 g/l

VINIFICATION

Dark garnet red in colour, the fruity bouquet reminds of liquorice, cassis and cherries. Well-bound tannins on the palate, persistent.

TASTING

Dark garnet red in colour, the fruity bouquet reminds of liquorice, cassis and cherries. Well-bound tannins on the palate, persistent.

WINE & FOOD

Recommended with game, game birds, classic meat dishes, hard cheese.

Serving temperature: 14-16°C

