

MERLOT - LAGREIN GRAF SELEKTION

JAHRGANG:	2015
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	70 % Merlot, 30 % Lagrein
HERKUNFT:	Meran, Algund 300 – 400 mBÖDEN: Humoser schwach lehmiger Sand,
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	10 - 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	14,0 %
GESAMTSÄURE:	5,3 g/l
RESTZUCKER:	2,2 g/l

AUSBAU

Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und Maischebewegung für ca. 10 Tage; biologischer Säureabbau und spätere Reife in gebrauchten und neuen Tonneaux bzw. in kleinen Eichenholzfässern.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Leuchtendes dunkles Rubinrot, fruchtige Nase nach Waldbeeren, Vanille und Kaffee, griffige Tannine, weiches, langes Finale.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu Wild, klassischen Fleischgerichten, Hartkäse.

Serviertemperatur: 15 -16°C

MERLOT - LAGREIN GRAF SELEZIONE

ANNATA:	2015
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	70 % Merlot, 30 % Lagrein
VIGNETO:	Merano, Lagundo 300 – 400 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	10 – 20 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	14,0 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,3 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,2 g/l

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in un tino ad imboccatura larga dove il mosto è mosso per circa 10 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barrique usate oppure in piccole botti di rovere.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore rosso rubino scuro intenso, ha profumi tipici di bacche, vaniglia e caffè, tannini vellutati, e una buona persistenza.

ABBINAMENT

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

Temperatura di servizio: 15-16°C

MERLOT-LAGREIN GRAF SELECTION

VINTAGE:	2015
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	70 % Merlot, 30 % Lagrein
VINEYARD:	Meran, Algund 300 – 400 m
SOIL:	Morainic soils, light, permeable
AGE OF VINES:	10 - 20 years
SHELF LIFE:	5 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	14,0 %
TOTAL ACIDITY:	5,3 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,2 g/l

VINIFICATION

Temperature controlled alcoholic fermentation and must agitation for about 10 days; malolactic fermentation and maturation in used barriques and in small oak barrels.

TASTING

Shiny dark ruby red, fruity nose of wild berries, vanilla and coffee, noticeable tannins, soft, persistent finish.

WINE & FOOD

Recommended with game, classic meat dishes and hard cheese.

Serving temperature: 15-16°C

