

„FREIHERR“ MERLOT RISERVA TOP WEINBERGSELEKTION

JAHRGANG:	2015
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	90% Merlot, 10% Cabernet
HERKUNFT:	Freiberg oberhalb Meran 330 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	15 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	15,0 %
GESAMTSÄURE:	5,6 g/l
RESTZUCKER:	3,0 g/l

AUSBAU

Alkoholische Gärung in einem speziellen Gärtank für ca. 10-15 Tage; biologischer Säureabbau und Lagerung in Barriques und im großen Eichenholzfass für 16 Monate.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Der Wein hat eine tief eindrucksvolle Farbe, komplexe, fruchtige Noten nach Weichselkirschen, Brombeeren, mit leichten Tönen von Lakritze und Schokolade. Im Mund elegant, kräftig, harmonisch und lange anhaltend.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Hartkäse.
Serviertemperatur: 14-16°C

„FREIHERR“ MERLOT RISERVA TOP SELEZIONE VIGNETO

ANNATA:	2015
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	90% Merlot, 10% Cabernet
VIGNETO:	Freiberg sopra Merano 330 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	15 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	15,0 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,0 g/l

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene a contatto con le bucce per ca. 10-15 giorni; segue fermentazione malolattica biologica; passaggio in barrique ed in botti di rovere per 16 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Il colore è un attraente rosso granata intenso, profumo fruttato con un complesso di aromi di ciliegie e di more con sfumature di liquirizia e cioccolato. Il sapore si presenta elegante e corposo, con un finale armonico e persistente.

ABBINAMENT

Ideale con selvaggina in generale, classiche ricette a base di carne e formaggi duri.
Temperatura di servizio: 14-16°C

„FREIHERR“ MERLOT RISERVA TOP VINEYARD SELECTION

VINTAGE:	2015
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	90% Merlot, 10% Cabernet
VINEYARD:	Freiberg above Meran 330 m
SOIL:	Morainic soils, light, permeable.
AGE OF VINES:	15 years
SHELF LIFE:	5 years +

ANALYSIS

ALCOHOL:	15,0 %
TOTAL ACIDITY:	5,6 g/l
RESIDUAL SUGAR:	3,0 g/l

VINIFICATION

Alcoholic fermentation in a special tank for about 10-15 days; malolactic fermentation and storage in barriques and in large oak barrels for 16 months.

TASTING

The colour is deep and impressive, complex, fruity notes of sour cherries and blackberries with scents of liquorice and chocolate. Elegant, strong and harmonious on the palate, persistent.

WINE & FOOD

Recommended with game, game birds, classic meat dishes, hard cheese.
Serving temperature: 14-16°C

