

Merlot Veneto I.G.T.

REBSORTE	Merlot
PRODUKTIONSZONE	Venetien
MITTL. HÖHE DER WEINBERGE	Meeresspiegelniveau
BODEN	Ton fluvialen und lagunaren Ursprungs
ERZIEHUNGSSYSTEM	Sylvoz
PFLANZDICHTHE	2200–3500 Stöcke pro Hektar
LESEZEITPUNKT	Mitte September
ALKOHOLGEHALT	12,5 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR	16–18 °C
EMPFOHLENES GLAS	Bordeaux-Glas (bauchig, nach oben verjüngt)
ALTERUNGSPOTENZIAL	4–5 Jahre
FLASCHEN PRO KISTE	6
FLASCHENFORMAT	75 cl

VINIFZIERUNG

Sie folgt dem klassischen Verfahren der Rotweinbereitung: Verwendung ausgewählter Reinzuchthefen, 8- bis 12-tägige Maischenshandreit, Abstich und Umfüllen in Edelstahlbehälter, in denen die Gärung bei 25–30 °C in 8–10 Tagen zum Abschluss kommt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Dem sortentypischen, intensiven Bukett folgt ein delikates kräuterwürziger Geschmack. betont fruchtig und rund, beeindruckt dieser trockene Rot Wein zugleich durch seine Körperfülle und wohl dosierte Tanninkomponente.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet zu Braten, gegrilltem dunklem Fleisch und feinen Geflügelgerichten.

Merlot

