

Merlot Veneto Orientale I.G.T.

DIE KLASSIKER

REBSORTEN:	Merlot
PRODUKTIONZONE:	Östliche Venetien
HÖHENLAGE:	Meeresspiegelniveau
BODENTYPOLOGIE:	Ton- und Kalkerden fluviallagunaren Ursprungs
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Kordon-Zapfenschnitt
PFLANZDICHTHE:	5.200 – 5.300 Stöcke pro Hektar
ERNTEDATUM:	Ende September
ALKOHOLGEHALT:	13,00 vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	18 - 20 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Breiter Kelch mit eingewölbtem Mund (Bordeauxtypus)
ALTERUNGSPOTENZIAL:	5/7 Jahre

TECHNISCHE KENNKARTE

Die Trauben werden gegen Ende September gelesen. Nach ca. 10-tägiger Maischung bei Temperaturregelung auf 28 °C mit häufigen Remontagen des Tresterhuts. Nach abgeschlossener malolaktischer Gärung wird der Jungweils teils in Barriques aus französischer Eiche, teils in kleinen Edelstahlbehältern ausgebaut und vor der Abfüllung assembliert.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Tiefes Rubinrot mit violetten Rändern; im intensiven, persistenten Duftscharm Anklänge an Johannisbeeren und Veilchen vor einem maßvoll gewürztonigen Hintergrund. Am Gaumen weich und abgerundet, mit samtigen reifen Tanninen und einem originell konturierten, charaktervollen Abgang.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN

Passt zu Steinpilz-Risotto und Ravioli mit Fleischfüllung, gegrilltem Lamm und roten Fleischbraten.

Die Klassiker

