

# JOSEF WEGER



1820

## Auswahl

**WEINBERG DOLOMITEN ROT**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### JOANNI



**REBSORTE:**

Merlot, Cabernet franc und Lagrein

**LAGE:**

Die Trauben kommen aus zwei verschiedenen Gebieten: Merlot und Cabernet aus Giralan, Überetsch auf 435m ü.d.M. mit schottrigem- sandigem Moränenboden; der Lagrein aus den Tallagen in Bozen und Etschtal mit sandigen, tiefgründigen Böden

**ANBAUFORM:**

Guyot (Spalierziehung) Strenge Ertragsregulierung

**ERTRAG:** 65dz/ha

**AUSBAU IM KELLER:**

Die Trauben werden getrennt in Edelstahlgärtanks mit kontrollierter Temperatur vergoren. Die Überflutung des Maischehutes erfolgt sehr schonend, täglich, bis die Gärung nach ca.10 Tagen endet. Dies führt zu einer optimalen Gewinnung der Farbe und Tannine. Nach dem Säureabbau erfolgt eine Reifung für ca.12 Monate in Barriquefässern zu 225 Ltr. aus französischer Eiche. Daraufhin wird der Wein für weitere ca. 6 Monate im Edelstahlfass zusammengeführt bis er abgefüllt wird. Bevor der Wein zum Verkauf angeboten wird, verweilt er noch weitere 8 Monate in der Flasche.

**ERNTE:** Anfang bis Mitte Oktober

**WEINBESCHREIBUNG:**

**FARBE:**

Granatrot

**GERUCH:**

Sehr fruchtig mit Noten nach Beeren, Vanille und Kirsche

**GESCHMACK:**

Kräftig, vollmundig, fruchtig mit samtigen Tanninen

**SPEISEEMPFEHLUNG:**

Zu dunklen Fleisch- und Wildgerichten und hartem Käse

**SERVIERTEMPERATUR:** 18° C



JOSEF WEGER di Johannes Weger

39057 Giralan - Cornaiano (BZ) Italia  
Jesuheimstr. - Via Casa del Gesù, 17

Tel. +39 0471 662416  
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it  
www.wegerhof.it