

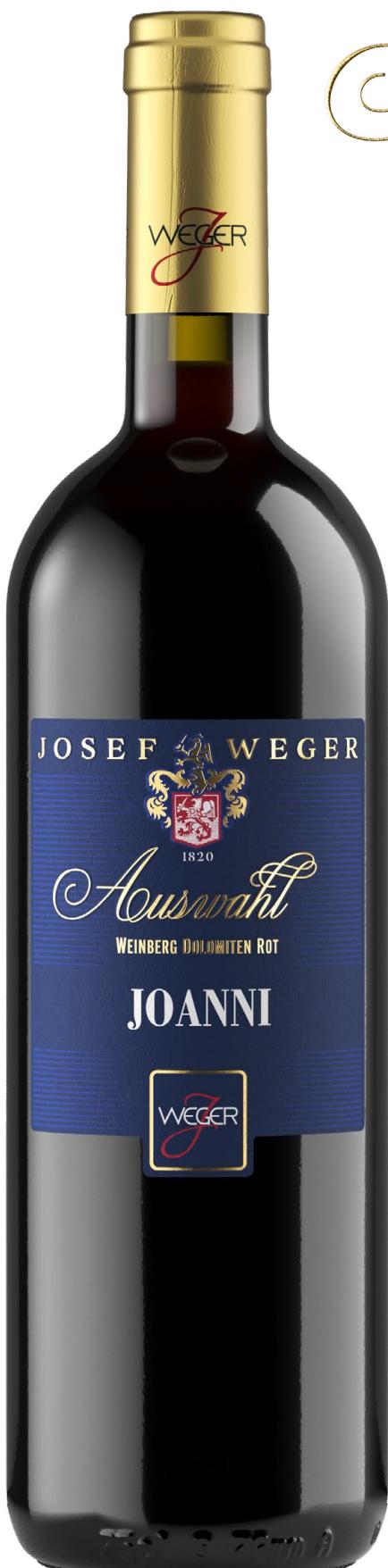
J O S E F W E G E R



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 Girsch, Überetsch auf 435m ü.d.M. mit schotrigem- sandigem Moränenboden; der Lagrein aus den Tallagen in Bozen und Etschtal mit sandigen, tiefgründigen Böden

ANBAUFORM:

Guyot (Spaliererziehung) 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.

ERNTET: 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 Girsch - Cornaiano (BZ) Italia
Jesuheimstr. - Via Casa del Gesù, 17

Tel. +39 0471 662416
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it