

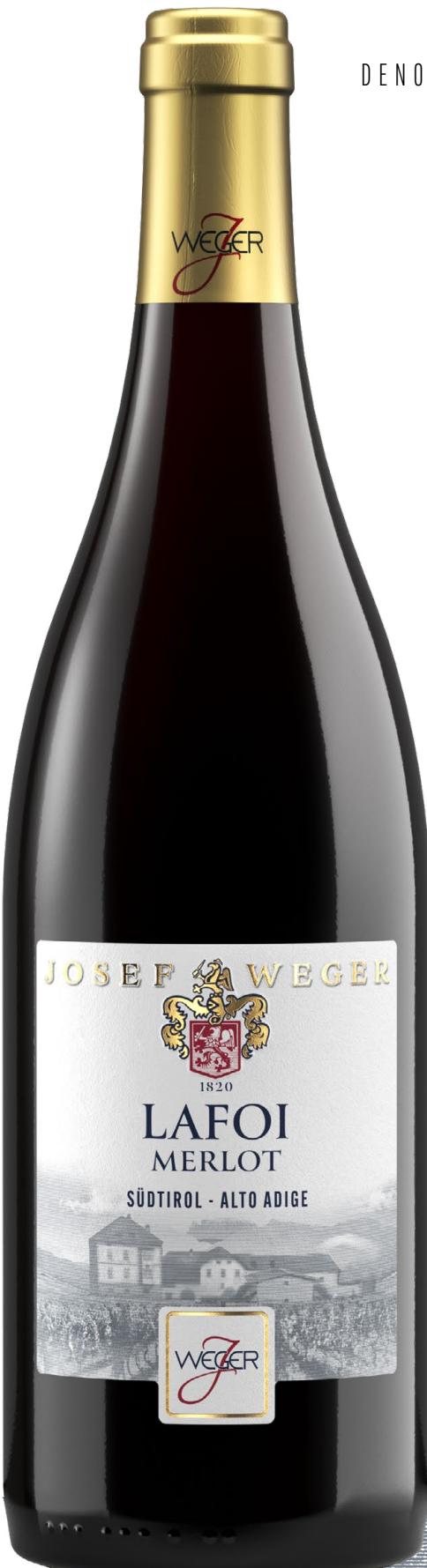
JOSEF WEGER



SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LAFOI MERLOT



REBSORTE:

Merlot

LAGE:

Südwesthanglage in Girsan, Übertesch auf 450m ü.d.M. mit schottrigem-lehmigen Moränenboden.

ANBAUFORM:

Guyot (Spaliererziehung)

ERTRAG: 80 dz/ha

AUSBAU IM KELLER:

Der Wein gärt in eigene Edelstahlgärtanks mit kontrollierter Temperatur, die eine sehr schonende Umwälzung des Traubengutes ermöglichen. Anschliessend reift der Grossteil des Weines für ca. 12 Monate in grossen Eichenholzfässern (10hl und 20hl) und ein Teil in Barriquesfässern zu 225 Ltr. aus franz. Eiche. Es folgen einige Monate im Edelstahltank bis der Wein abgefüllt wird.

ERNTE: Anfangs-Mitte Oktober

WEINBESCHREIBUNG:

FARBE:

Granatrot

GERUCH:

Feine Noten an Waldfrüchten, Zwetschgen, Heidelbeeren

GESCHMACK:

Vollmundig, strukturiert, lang anhaltend, feine und edle Tannine

SPEISEEMPFEHLUNG:

Zu dunklen Fleisch- und Wildgerichten wie auch zu reifen Käsesorten

SERVIERTEMPEMATUR: 18° C