

JOSEF WEGER

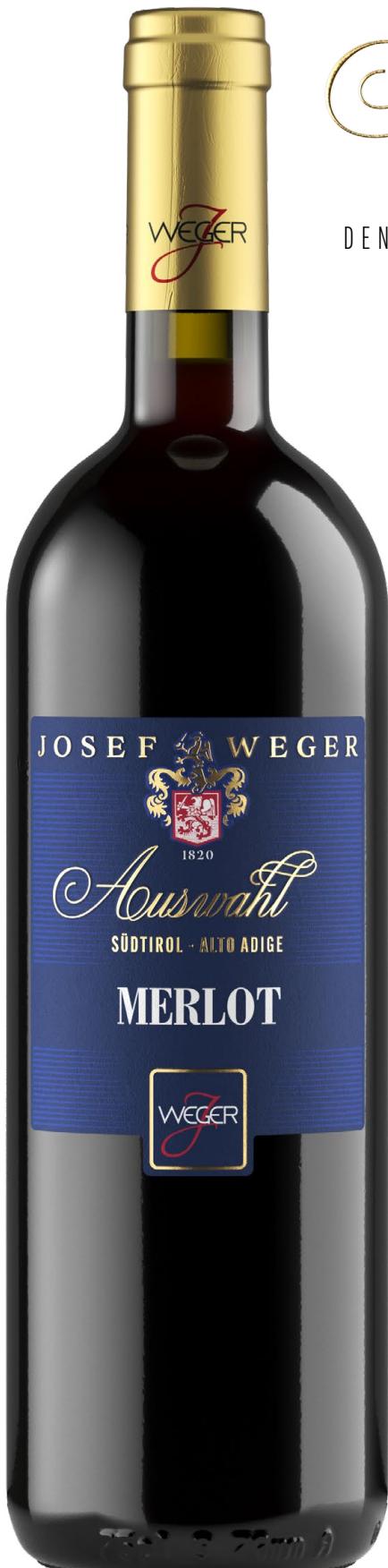


Auswahl

SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MERLOT



REBSORTE:

Merlot

LAGE:

In Gìrlan auf 435m ü.d.M. auf schotrigem- lehmigen Mineralböden aus Moränenablagerungen, Einzel - und Südwestlage

ANBAUFORM:

Guyot (Spaliererziehung) Strenge Ertragsregulierung

ERTRAG: ca.65dz/ha

AUSBAU IM KELLER:

Die Trauben werden in Edelstahlgärtanks mit kontrollierter Temperatur vergoren. Die Überflutung des Maischhutes erfolgt sehr schonend ohne mechanischen Eingriff sondern nur durch die bei der Vergärung im Stahltank entstandenen Gärgasse. 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.

ERNTETE: Anfangs bis Mitte Oktober

WEINBESCHREIBUNG:

FARBE:

Granatrot

GERUCH:

Waldfrüchte, Zwetschge, Holunderbeeren und schwarzen Pfeffer

GESCHMACK:

Vollmundig, strukturiert, lang anhaltend, feine und edle Tannine

SPEISEEMPFEHLUNG:

Zu dunklen Fleisch-und Wildgerichten wie auch zu reifen Käsesorten

SERVIERTEMPERATUR: 18° C



JOSEF WEGER di Johannes Weger

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

Tel. +39 0471 662416
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it