

# JOSEF WEGER



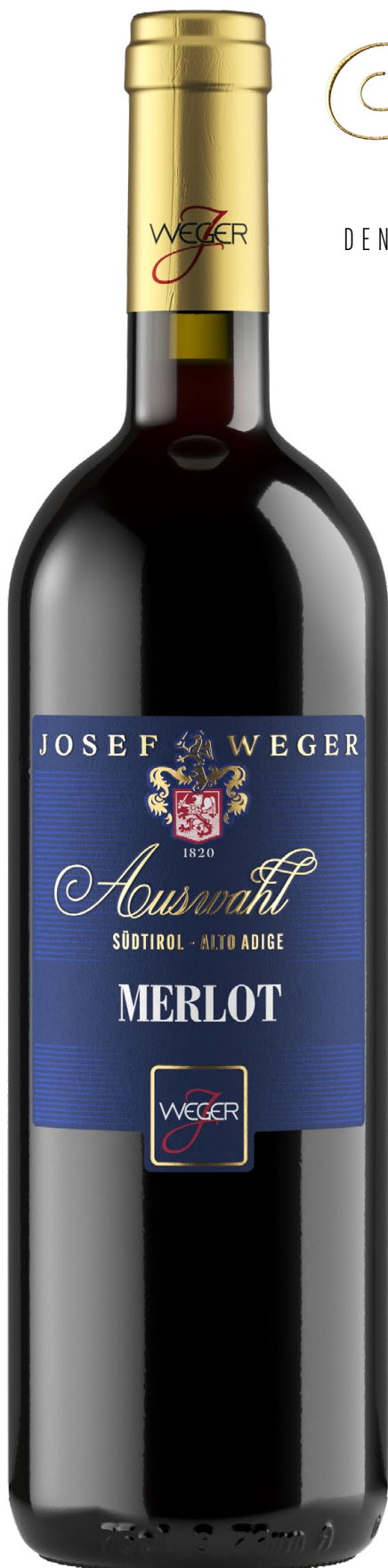
1820

## Auswahl

**SÜDTIROL - ALTO ADIGE**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## MERLOT



**REBSORTE:**

Merlot

**LAGE:**

In Girlan auf 435m ü.d.M. auf schottrigem- 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 Maischehutes erfolgt sehr schonend ohne mechanischen Eingriff sondern nur durch die bei der Vergärung im Stahltank entstandenen Gärgase. 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.

**ERNT:** 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 Girlan - Cornaiano (BZ) Italia  
Jesuheimstr. - Via Casa del Gesù, 17

Tel. +39 0471 662416  
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it  
www.wegerhof.it