



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. BLAUBURGUNDER "GRAF"

Der König der Rotweine findet an den steilen Ost- und Westhängen hoch über der Stadt Meran durch die kühlen Fallwinde im Sommer ideale Voraussetzungen vor: für frisch-fruchtige, strukturierte Rotweine mit Lagerungspotential. Nur die besten Lagen mit alten Reben von französischen Spitzenklonen sind gut genug, um die hohen Erwartungen des Kellermeisters zu erfüllen.

Eine elegante Verführung die ihresgleichen sucht.



LINIE:

Graf



ANBAUZONE:

Dorf Tirol, Tschermes, Meran, Labers
500 – 600 m



BÖDEN:

humoser, schwach lehmiger Sand, Granit und Gneis,
leicht, durchlässiger Moränenschutt



AUSBAU:

Die alkoholische Gärung findet bei kontrollierter Temperatur und bei einer Maischebewegung für ca. 10-15 Tage statt, gefolgt vom biologischen Säureabbau. Der Wein reift anschließend in gebrauchten Barriques und kleinen Eichenholzfässern.



SPEISEEMPFEHLUNG:

rotem Fleisch, Südtiroler Gerichten und Käse



SERVIERTEMPERATUR:

16 - 17°C



REBSORTE:

Blauburgunder



ERTRAG:

46 hl/ha



ALTER DER REBEN:

10 - 30 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Leuchtendes Rubinrot, feine Nase nach reifen Waldfrüchten, roten Beeren. Samtig und rund mit griffigen Tanninen. Gute Struktur und langes Finale.



LAGERFÄHIGKEIT:

5 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2019:

ALKOHOL: 14,0 %
GESAMTSÄURE: 5,1 g/l
RESTZUCKER: 2,9 g/l