

SÜDT. MERLOT-LAGREIN "GRAF"

Eine „Beeren“-starke Verbindung zweier gehaltvoller und geschmeidiger Rotweine mit Charme für eine langfristige und stimmige Romanze. Reife Tannine und fruchtige Noten des Bordeaux-Klassikers treffen im Barrique auf die Würze und floralen Nuancen des Lagrein.

Auf ein Glas dieser sinnlich-weichen, vollmundigen Liaison.



LINIE:

Graf



ANBAUZONE:

Meran, Algund
300 – 400 m



BÖDEN:

leicht, durchlässiger Moränenschutt



AUSBAU:

Die Vinifizierung findet in speziellen Gärtanks für ca. 10 Tage mit Maischebewegung statt. Im Anschluss erfolgt ein biologischer Säureabbau und die Lagerung in neuen und gebrauchten Barriques, sowie in kleinen Eichenholzfässern.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Wild, klassische Fleischgerichte und Hartkäse



SERVIERTEMPERATUR:

16°C



REBSORTE:

Merlot und Lagrein



ERTRAG:

46 hl/ha



ALTER DER REBEN:

10 - 20 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Leuchtendes dunkles Rubinrot, fruchtige Nase nach Waldbeeren, Vanille und Kaffee, griffige Tannine, weiches, langes Finale.



LAGERFÄHIGKEIT:

5 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2020:

ALKOHOL: 14,5 %
GESAMTSÄURE: 5,3 g/l
RESTZUCKER: 2,7 g/l