



MORANDELL
WEINGUT

Merlot "ANTIOPE" Südtirol DOC



Jahrgang: 2024

Rebsorte:

Merlot

Lage:

In einer südlich ausgerichteten Hanglage am Dorfeingang von Kaltern mit herrlichem Blick auf den Kalterersee liegt unser Weingarten bepflanzt mit der Sorte Merlot.

Ein sehr kräftiger roter Lehm Boden bildet ideale Voraussetzungen für einen gehaltvollen und strukturierten Rotwein.

Die Rebstöcke werden auf Spalier erzogen und sind ca. 25 Jahre alt.

Klima:

Intensive Morgensonne verwöhnt die Reben. Nach Norden hin geschützt gegen kühle Witterungseinflüsse aus den Alpen und nach Süden offen für das angenehme Klima vom Kalterersee hat dieser Weingarten ein spezielles Mikroklima, welches für die Charakteristik des Weines maßgeblich verantwortlich ist.

Vinifikation:

Die Gärung sowie der Weinausbau finden im großen Holzfass statt.

Erntezeitpunkt:

Erste Dekade im Oktober

Degustation:

Kräftige rubinrote Farbe und Aromen nach reifen dunklen Waldbeeren zusammen mit frischen ätherischen Noten zeichnen diesen charaktervollen und vollmundigen Rotwein aus. Die angenehme Frucht, seine samtige Art am Gaumen und die seine Eleganz hinterlassen einen positiven und harmonischen Eindruck.

Empfehlung:

Hervorragender Begleiter zu gegrilltem sowie dunklem Fleisch, ideal zu Hartkäse.

Alkohol: 13,5 %Vol

Serviertemperatur: 17- 18°C

Gesamtsäure: 5,0 g/l

Lagerfähigkeit: 5-8 Jahre

Restzucker: 1g/l

Flaschengröße: 0,75 l; 1,50 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

QR-Info:

Zutaten, Nährwertdeklaration und Verpackungsmaterialien
E 330 kJ /79 kcal in 100 ml

