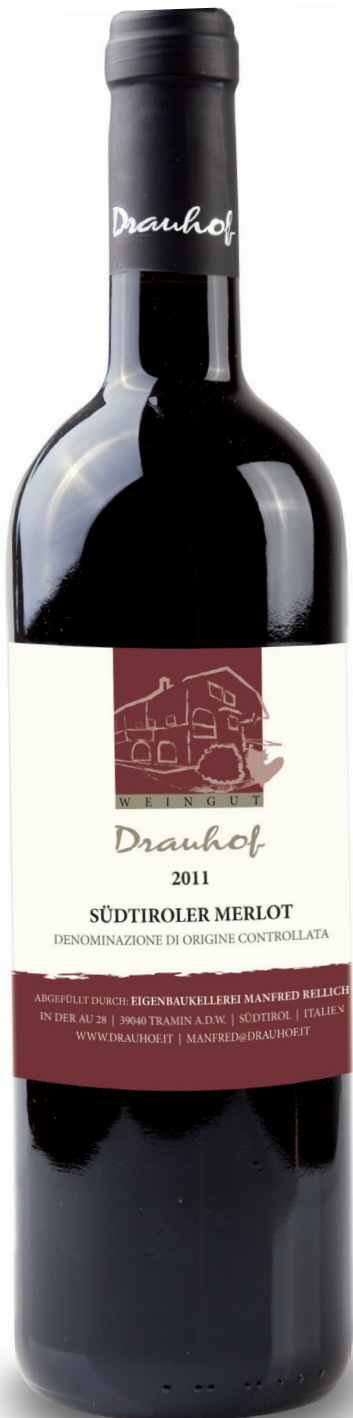




Drauhof



SÜDTIROLER MERLOT DOC

REBSORTE:

Merlot

ERTRAG:

65 hl/Hektar

VINIFIKATION:

Die Trauben werden entrappt, angequetscht und durch traditionelle Maischegärung zu Wein vergoren. Anschließend wird der biologische Säureabbau eingeleitet.

WEINBESCHREIBUNG:

Er hat eine leuchtende rubinrote Farbe und ein sehr fruchtiges Aroma nach Beeren und Süßkirschen steht im Vordergrund. Im Mund ziehen sich diese fruchtigen Eindrücke sehr sortentypisch weiter. Der Abgang ist sanft.

EMPFEHLUNG:

Passt zu gebratenem Fleisch, zu Grilltem, zu Wild und zu Hartkäse.

SERVIERTEMPERATUR:

17 – 18 °C

LAGERFÄHIGKEIT:

3 Jahre

EIGENBAUKELLEREI MANFRED RELLICH

IN DER AU 28 | 39040 TRAMIN A.D.W. | SÜDTIROL | ITALIEN

TEL / FAX +39 0471 860 072 | WWW.DRAUHOE.IT | MANFRED@DRAUHOE.IT