



ALOIS LAGEDER

## MERLOT 2021

Traubensorte: Merlot

Anbauweise:

 Biologisch kultiviert

Beschreibung:

 klar, dunkles Kirschröt

 dezente Aromatik, beerig, fruchtig,  
würzige Noten

 mittelgewichtige Struktur, gut gebaut,  
würzig, fruchtig, saftig  
Optimale Trinkreife: 2-5 Jahre

Empfohlene Speisen:

 Teigwarengerichte, Geflügel, weiße Fleischsorten,  
Lamm, Wild und Wildgeflügel, Käse

Herkunft:

 Margreid und Kurtatsch  
230 bis 320 Meter ü. d. M.

 sandig, steinige, kalkhaltige Böden

Alter der Reben: 19 – 64 Jahre

Winzerpartner: 3

Bereitung:

Gärung: Maischegärung, Edelstahl

Ausbau: biologischer Säureabbau, Edelstahl, Betonbehälter und kleine  
Holzfässer (rund 12 Monate)

Alkohol: 12,5% Vol.

Säure: 4,5 g/Liter

Etikette:

Auf jeder Etikette der klassischen Rebsorten ist ein Wert des Unternehmens dargestellt, abgebildet durch natürliche Materialien aus den Weinbergen und dem Keller. Das Motiv dieser Etikette steht für *Geduld*.

