



Die Trauben dieses Weines sind auf dem Aurer Kalkschuttkegel im Südtiroler Unterland gewachsen. Der Hektarertrag lag bei 6000 kg/ha. Die vollreifen Trauben wurden einer intensiven Maischegärung unterzogen. Nachher wurde der Wein für 18 Monate im Eichenfass ausgebaut.

Rebsorte: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Farbe: dunkles Rot mit violetten Reflexen

Geruch: schwarze Johannisbeeren, Pflaumen und Vanille

Geschmack: dichte Gerbstoffe, elegant im Abgang, gutes Potential

Alkoholgehalt: 13,8 Vol. %

Säuregehalt (g/l): 4,5

Restzucker (g/l): 1,1

Degustation: Dieser Wein duftet nach frischen Waldbeeren, Pflaumen, Karamell und Vanille. Im Geschmack ist er noch frisch und jung. Die dichten, fülligen und gut eingebauten Gerbstoffe lassen aber sein Potential erahnen.

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Essen: Dieser Wein eignet sich hervorragend als Begleiter zu dunklem Fleisch, Wild und pikantem Käse.