



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS

Merlot *Riserva* **SIEBENEICH 2021**

Südtirol Merlot Riserva DOC



Die Trauben für diesen Merlot stammen aus der Lage „Siebeneich“, eines der besten und historischen Anbaugebiete für diese Sorte.

Auf Quarzporphyrverwitterungs-Böden schieben sich die Merlot-Rebwurzeln tief in das Schwemmland der Etsch. Alpine Herbheit und mediterrane Fruchtfülle sind im Wein ideal verbunden.

Beschreibung: Duft nach vollreifen Waldbeeren und Zartbitterschokolade. Sehr dicht und komplex mit feinen Gerbstoffen. Eleganter Merlot mit sehr gutem Reifepotential. Alterungspotenzial: 6-8 Jahre.

Empfohlene Speisen: Passt hervorragend zu kräftigem, gebratenem oder gegrilltem Fleisch mit Wurzelgemüse und gewürzten, dunklen Soßen sowie zu Wildspeisen und Käse. Serviertemperatur: 16° C.

Traubensorte: Merlot. Die Trauben stammen aus 20-jährigen Spalieranlagen mit einer Pflanzdichte von ca. 5.000 Reben/ha.

Weinberge: Sonnenexponierte Hanglage. Extrem trockener und wärmespeichernder Quarzporphyrverwitterungs-Boden der nur geringe Erträge zulässt.

Ertrag: 49 hl/ha

Vinifizierung: Maischegärung bei 28-30° C in Edelstahltanks. Mit schonendem Umwälzen von Traubenschalen und Saft wird eine optimale Gewinnung von Farbe und Extraktstoffen angestrebt. Der weitere Ausbau erfolgt zur Gänze in kleinen Holzfässern für die Dauer von ca. 12 Monaten. Nach schonender Füllung und 12-monatiger Flaschenreife kommt der Wein in den Verkauf.

Analysenwerte:	Alkohol	13,5%	Vol
	Gesamtsäure	5,0	g/l
	Restzucker	0,9	g/l