



DUNKL ROTWEIN

FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	50% Merlot, 20% Baluburgunder, 30% Cabernet
HERKUNFT:	Weinberge der Kellerei Meran Burggräfler 300 – 450 m
BÖDEN:	Humoser schwach lehmiger Sand, Moränenschutt, leicht, durchlässig, poröse Verwitterungsböden, hoher Kiesanteil an den Hängen, sandig in der Talsohle
ALTER DER REBEN:	25 – 50 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	4 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Intensiv und verführerisch im Duft, samtig und mit satter Frucht am Gaumen. Cuvée Dunkl zeigt kräftige Noten nach Brombeere und schwarzer Johannisbeere, unterlegt von feinen Gewürzen; am Gaumen rund und füllig; feines Finale.

AUSBAU:

Traditionelle Rotweingärung in großen Edelstahltanks; anschließender biologischer Säureabbau und Lagerung für ca. 5 Monate in großen gebrauchten Eichenholzfässern.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Lamm, Hartkäse.

Serviertemperatur: 14-16°