



ROAT ROTWEIN

FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	50% Vernatsch, 30% Blauburgunder, 20% Merlot
HERKUNFT:	Weinberge der Kellerei Meran Burggräfler 300 – 450 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	25 – 50 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	2 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Ein brillantes leuchtendes Rubinrot. Im Duft erinnert er an Himbeeren, Wildkirschen, schwarze Johannisbeeren und dunkle Schokolade; das Mundgefühl sehr delikat, harmonisch, füllig und vielschichtig.

AUSBAU:

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

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: Vorspeisen, besonders Speck, Wurstspezialitäten, Käse, traditionelle Hausmannskost, Kalbfleisch.

Serviertemperatur: 12-14°