

LONA

MERLOT RISERVA

SÜDTIROL DOC

LONA steht für die von den Einheimischen verwendete Kurzform von Apollonia. Die heilige Apollonia ist die Schutzpatronin der Kirche im kleinen Weindorf Missian, zu deren Füßen sich das Amphitheater der Lage Huberfeld erstreckt. Diese Lage zählt mit zu den wärmsten der Gegend. Kalkgeprägte Lehm Böden, vor allem aber die intensive Sonneneinstrahlung im Wechselspiel mit den kühlen, alpinen Fallwinden vom Mendelkamm prägen das einzigartige Terroir für den LONA.

WEINBESCHREIBUNG:

Nahezu schwarz in der Farbe, offenbart sich die Nase intensiv nach konzentrierter reifer Frucht, getrockneten Waldbeeren, Lebkuchengewürz, schwarzem Pfeffer und feiner Lakritze. Im Mund gehaltvoll und vielschichtig, würzig und mit geradliniger Säure. Samtig weiche Tannine stützen ein langanhaltendes Finale.

TERROIR: Tiefgründiger, lehmiger Schwemmboden mit hohem Kalkanteil auf ca. 350 m Meereshöhe.

ALTER DER REBEN: ca. 33-36 Jahre

JAHRGANG: 2020

LESEZEITRAUM: 29.09.2020

ERTRAG: 36 hl/ha

VINIFIKATION: Traubentrocknung in kleinen Kisten bis Anfang Dezember. Anschließend Gärung im Edelstahltank und Reifung für 15 Monate in neuen Barriquefässern

OPTIMALE TRINKREIFE: bis zu 20 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG: Wildgerichte und gereifter Hartkäse

SERVIERTEMPERATUR: 16 - 18°C

ALKOHOL: 13.5% vol.

GESAMTSÄURE: 4.8 g/l

RESTZUCKER: 0.3 g/l

FLASCHENGRÖSSEN: 0,75 l / 1,5 l

