



STEFFLHOF

GEORG ANDERGASSEN



Merlot Riserva

SÜDTIROL DOC ALTO ADIGE

Lage: Die Lage „Palurisch“ unweit von Kaltern Dorf, liegt malerisch eingebettet in süd-östlicher Hangneigung auf knapp 400 m Meereshöhe. Die Steillage ist Richtung Osten exponiert und liefert ideale Voraussetzungen für sehr fruchtbetonte Rotweine.

Bodenbeschaffenheit: Mittelschwerer, sandiger Lehmboden.

Bearbeitung und Vinifikation: Handarbeit vom Schnitt bis zur Ernte; 20 Tage Maischegärung im Holzfuder, Reife im alten, kleinen Holz.

Sensorische Eigenschaften: Dieser Merlot erinnert an den Duft von Johannisbeeren, er ist dicht und charaktervoll mit reichem konzentrierten Aroma nach Waldbeeren. Die Gerbstoffe und die Säure sind gut eingebunden und gipfeln in einem harmonischen und geschmeidigen Abgang.

Empfehlung: Passt besonders gut zu Wild, Lamm, gehaltvollen Beerensaucen.

Jahrgang: 2017

Serviertemperatur: 18° C

Ertrag: 50 hl/ha

Alkohol: 14 % Vol

Lagerfähigkeit: bis 7 Jahre

Ernte: Anfang Oktober

Säure: 5,2 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Rebfläche:
2.500 qm in Hanglage

Erziehung: Drahtrahmen

Produktion: 1.300 Flaschen