

Bergmannhof

SÜDTIROL DOC

MERLOT 2018

Rebsorte / 100% Merlot

Lage / Bergmannhof, St. Pauls/Eppan

Boden / Lehminge Kalkschotterböden mit sehr steinigen Teilstücken

Erziehungsform / Guyot

Ertrag / 70hl/ha

Alter der Reben / 15 Jahre

Ernte / Handlese Anfang Oktober

Vinifizierung / Maischegärung im großen Holzfass für zwei-drei Wochen, biologischer Säureabbau.

Ausbau für 12 Monate im großen Eichenfass und 500 l Tonneau, Abfüllung im April 2020.

Flaschenanzahl / 2.500 zu 0,75 l

Analytische Daten

Alkohol / 14 Vol %

Restzucker / 2,2 g/l

Gesamtsäure / 4,6 g/l

Trinktemperatur / 16-18° C

