

# Bergmannhof

**MITTERBERG ROT IGP**

**KÄLCH 2016**

**Rebsorte** / Merlot, Cabernet franc

**Lage** / Bergmannhof, St. Pauls/Eppan

**Boden** / Lehmige Kalkschotterböden mit sehr steinigen Teilstücken

**Erziehungsform** / Guyot

**Ertrag** / 50 hl//ha

**Alter der Reben** / 10-30 Jahre

**Ernte** / Handlese Mitte September

**Vinifizierung** / Spontane Maischegärung mit 30% Stielen im offenen Tonneau für 20 Tage, biologischer Säureabbau und Ausbau für 24 Monate auf der Feinhefe im neuen Eichentonneau, Abfüllung ungeschönt und unfiltriert im Oktober 2018, Flaschenreife für 24 Monate.

**Flaschenanzahl** / 1.400 zu 0,75 l und 30 zu 1,5 l

## Analytische Daten

Alkohol / 14 Vol %

Restzucker / 2,0 g/l

Gesamtsäure / 4,3 g/l

**Trinktemperatur** / 16-18 °C

## Prämierungen

93/100 Punkte Falstaff Wein Guide 19/20

90/100 Punkte Wein Plus 2019

