



## Merlot

Das Friaul bietet für den ursprünglich aus dem Südwesten Frankreichs stammenden Rebstock ideale Bedingungen. Obwohl die Rebsorte inzwischen fast überall verbreitet ist, entfaltet sie nur in wenigen Anbaugebieten ihr volles Aroma.

### *Rebsorten*

Merlot

### *Weinberg*

Alter der Reben: 40 Jahre  
Anzahl der Rebstöcke pro Hektar (Durchschnitt): 3.000  
Erziehungsform: Doppelter Guyot  
Ertrag (Durchschnitt): 70 Doppelzentner/ha  
Weinlese: Anfang Oktober

### *Weinbereitung & reifung*

Die Weintrauben werden zunächst entrappt und anschließend 48 Stunden kalt mazeriert. Die anschließende Gärung erfolgt bei 26-28 °C über einen Zeitraum von 8-10 Tagen. Die tägliche Délestage dient dabei dem Extrahieren und Stabilisieren der Farbe. Die Reifung erfolgt zu 20 % in kleinen Holzfässern, der Rest in Edelstahltanks.

### *Die sinne*

Kräftiges Rubinrot.  
Fruchtig-tiefes Aroma mit Duft nach Süß- und Sauerkirsche sowie roten Beeren, gepaart mit dezenten Röstnoten.  
Frisch und harmonisch am Gaumen mit nachhaltigem Abgang.

### *Passt zu*

Ideal zu rotem Fleisch vom Grill und gereiftem Käse.

*Serviertemperatur:* 18°C

*Alkoholgehalt* (% vol) 13,0%

*Gesamtsäure* (g/l) 5,50