

Südtirol Blauburgunder DOC Graf von Meran 2020

Wissenswertes

Die Weinlinie "Graf von Meran" ist eine Hommage an das österreichische Adelsgeschlecht. Bis heute wird das kulturelle Leben rund um Meran und im Vinschgau von den fürstlichen Einflüssen mitgeprägt. Pinot Noir oder Pinot Nero gilt als hochwertige, aber empfindliche Traubensorte, die dem Winzer viel abverlangt. Aber gerade an den steilen Ost- und Westhängen hoch über der Stadt Meran findet der Blauburgunder durch die kühlen Fallwinde im Sommer ideale Voraussetzungen vor. Die Basis für einen frisch-fruchtigen, strukturierte Rotwein mit Lagerungspotential.

Anbaugebiet

Weinberge in Dorf Tirol und Tschermers Höhenlage: 500-600 m; Erziehungsform: Guyot; Ertrag 60 hl/ha. Alter der Rebstöcke: bis 30 Jahre,

Traubensorte

Blauburgunder (Pinot Noir) 100%.

Boden

Humoser schwach lehmiger Sand, Granit und Gnais, Moränenschutt.

Herstellverfahren

Sorgfältige Lese von Hand der Blauburgunder Trauben. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und Maischebewegung für ca. 10/15 Tage. Danach biologischer Säureabbau. Anschließend reift der Rotwein in gebrauchten Barriques und in kleinen Eichenholzfässern.

Farbe

Leuchtendes Rubinrot.

Bukett

Feine Nase nach reifen Waldfrüchten und roten Beeren.

Geschmack

Samtig und rund mit griffigen Tanninen. Gute Struktur und langes Finale.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-17°C.

Lagerung

Der Blauburgunder DOC Graf kann noch bis zu 3-5 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag

Der Südtirol Blauburgunder Graf passt sehr gut zu Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen und Braten. Auch ein schöner Rosso zur mediterran-alpinen Küche und zu gereiftem Käse. Hartkäse.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 2564
Flaschen: 15.000

Alkohol: 13,50% Volumen
Verschluss: Presskork

Säure: 5,20 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 2,90 g/l
EAN: 8028677472014