

KA&KA 2017

Traubensorte: Merlot

Alter der Reben: 15 Jahre

Erziehungsform: Spalier

Um eine gute Qualität zu erzielen, werden die Trauben am Rebstock ausgedünnt.

Ernte: 24. Oktober und für ca 50 Tage in kleinen Kisten getrocknet

Vinifikation: Entrappung der Trauben, Mazeration und anschließende Gärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Der biologische Säureabbau und die Reifung erfolgen im Barrique aus Eichenholz für zwei Jahre

Alkohol: 14,5% Vol.

Gesamtsäure: 5,1 g/l

Restzucker: 1,2g/l

Eigenschaften: Ein Merlot mit einem satten Granatrot und intensiven Aromen von Waldbeeren mit schwarzen Johannisbeeren im Vordergrund

Servierempfehlung: Dieser Rotwein passt hervorragend zu Wildgerichten, Lamm und Rind

Serviertemperatur: 16-18°C

