

MERLOT

MITTERBERG IGT



REBSORTE:
MERLOT

ERZIEHUNGSFORM:
DRAHTRAHMEN UND PERGOLA

ERNTE:
ANFANG OKTOBER

VINIFIZIERUNG/AUSBAU:
VERGÄRUNG IM STAHLFASS MIT
MAISCHEKONTAKTZEIT VON CA. 14
TAGEN. BIOLOGISCHER SÄUREABBAU
UND LAGERUNG IM BARRIQUE FÜR
7-8 MONATE

ANALYTISCHE DATEN:
ALKOHOLGEHALT: 13,0 VOL%*
SÄUREGEHALT: 5,0 G/L*
RESTZUCKER: 2,0 G/L*

SERVIERTEMPERATUR:
16-18 °C

EMPFEHLUNG:
PASST PERFEKT ZU ROTEM
DUNKLEM FLEISCH UND ZU
WÜRZIGEM KÄSE

* JE NACH JAHRGANG KÖNNEN
DIE ANALYTISCHEN WERTE
LEICHT VARIIEREN

ERZEUGERABFÜLLUNG/IMBOTTIGLIATO DA:
MARTIN SPORNBERGER
UNTERMAGDALENA/S. MADDALENA DI SOTTO 30
BOZEN/BOLZANO - ITALIEN/ITALIA

PRODUCT OF ITALY
CONTIENE SOLFITI/ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULPHITES

WWW.KANDLERHOF.IT



K A N D L E R H O F