

# 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