DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

MERLOT-CABERNET

DOC 2023

SORTEN: Merlot, Cabernet

ALTER DER REBEN: 5 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 1 – 4 Jahre

ERTRAG: 65 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,2 g/l

Enthält Sulfite

HERKUNFT

Ein klassisches Bordeaux-Cuvée. Die Merlot und Cabernet-Reben finden in den warmen Lagen rund um den Kalterer See ähnliche klimatische Verhältnisse wie in ihrer Heimat Bordeaux vor. Die Durchschnittstemperatur und die Anzahl der Sonnenstunden in der Vegetationszeit sind absolut vergleichbar.

JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

LAGE

Die Weinberge befinden sich in Süd- und Ostlagen auf einer Höhe zwischen 230 und 350 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht hauptsächlich aus lehmigem Kalkschotter mit einem geringen Anteil an Sand.

VINIFIZIERUNG

Der Wein durchläuft eine Maischegärung bei 27 °C mit einer 10-tägigen Mazerationszeit. Anschließend erfolgt der Säureabbau und eine 4-monatige Lagerung, teils im großen Holzfass und teils im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- intensives Rot
- Aromen von Waldbeeren und Weichselkirsche, würzige und frische Noten
- saftig und voll mit kräftiger, eleganter Struktur

EMPFEHLUNG

Dieser Merlot-Cabernet eignet sich hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Wild und Hartkäse.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com