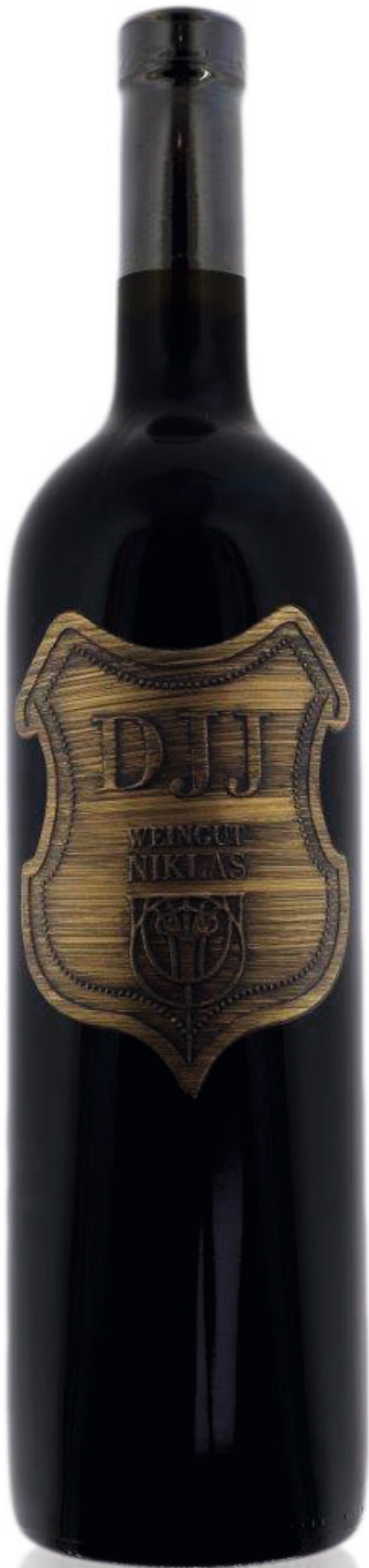




NIKLAS

WEINGUT



Südtiroler DOC Merlot Riserva - DJJ 2017

Eine Hommage an das einzigartige Terroir und vor allem an die Altweinbauern Josef und Johanna Sölva anlässlich der Hofübergabe 2011 an Sohn Dieter Sölva. Zum Dank kreiert. Charismatisch und raffiniert.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: dunkles Rubinrot

Geruch: komplexe reife Fruchtnoten nach Brombeere verbunden mit Reifearomen aus dem Barrique-Fass

Geschmack: vollmundig mit kräftiger Tanninstruktur

ALS SPEISEBEGLEITER

Ein idealer Wein zu Wild und dunklem Fleisch

AUSBAU

24 Tage Maischegärung im offenen Stahltank mit Maischebewegung. Biologischer Säureabbau im Holzfass und anschließende Lagerung im Barrique für 18 Monate.

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Merlot, 30 Jahre

Lage: Prutznai, 300 m ü.d.M.

Boden: Lehmschotter

Anbau: Pergelerziehung, naturnaher integrierter Anbau

SERVIERTEMPERATUR 18 - 20 °C

TRINKREIFE mehrere Jahre

FREIER SCHWEFEL 6 mg/l

GESAMTER SCHWEFEL < 10 mg/l

ALKOHOL 14,5 % vol

SÄURE 5,7 g/l

RESTZUCKER 0,9 g/l