



NIKLAS

WEINGUT



DJJ

Südtiroler DOC Merlot Riserva - 2018

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 Maischewegung. 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

ALKOHOL 15 % vol

SÄURE 5,6 g/l

RESTZUCKER 0,4 g/l

TENUTA NIKLAS | Familie Sölva | Brunnenweg 31 A | Kaltern, Südtirol
T. +39 0471 963 434 | wine@niklaserhof.it | www.WEINGUT-NIKLAS.it

ABFALLTRENNUNG		
Flasche	Kapsel	Verschluss
GL71 Glas	TN42 Zinn	FOR51 Kork

GEMEINSAM FÜR DIE UMWELT
Beachten Sie die Vorschriften in
Ihrer Gemeinde