

DRINKS.

Cantina Colterenzio Merlot Riserva Südtirol Siebeneich DOC 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500497
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Trentino-Südtirol
Abfüller	Domaine Viticole Schreckbichl, Rue du Vin 8, 39057 Girlan / Appiano, Italie
Marke	Colterenzio
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen reifer Waldbeeren mit Anklängen von Zartbitterschokolade. Am Gaumen komplex und elegant mit feinen Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Merlot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad



Jahrgang	2017
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Die Kellerei Schreckbichl blickt auf eine recht junge Geschichte zurück: Sie bildete sich erst in den 1960er Jahren als Genossenschaft, als 26 Weinbauern in Colterenzio sich von Weinhändlern unabhängiger machen wollten. 1979 stieg Luis Raifer als Geschäftsführer ein. Er war selbst Weinbauer und sah, welches Potenzial sich in Südtirol zum Weinbau verbirgt. Mit seinem Weinberg Lafóa leistete er Pionierarbeit, indem er vorhandene Reben mit hochwertigeren Traubensorten bestückte. Bald darauf folgten die übrigen Weinbauern seinem Erfolg zur Qualitätsverbesserung ihrer Weine. Heute gehören 300 Weinbauern der Cantine Colterenzia an. Der Merlot Riserva Siebeneich ist einer der Weine aus der Lagenlinie. Diese Weine stammen aus klassifizierten Einzellagen mit stark reduzierten Erträgen in der Nähe von Bozen, das eines der besten und ältesten Weinbaugebiete Tirols ist. Die Merlot Trauben reifen in 20 Jahre alten Spalieranlagen, die perfekt am Hang in der Sonne gedeihen können. Der Boden ist sehr trocken mit Quarzanteilen, weshalb nur geringe Erträge möglich sind, was wiederum im Aroma wiedergespiegelt wird. Die Maischgärung dieses Merlots erfolgt in Edelstahltanks bei 28 - 30 ° C. Durch das schonende Umwälzverfahren werden sowohl Farbe als auch Extraktstoffe bestmöglich zur Vinifizierung gewonnen. Er wurde 12 Monate lang Eichenfässern ausgebaut und reifte weitere 12 Monate in seinen Flaschen, bevor auf den Markt kam. Er kann bis zu 8 Jahre gelagert werden.