



# MERLOT

DOC FRIULI

## Technische Hinweise

---

- **FARBE** Rubinrot.
- **DUFT** Vorherrschend sind kleine Waldbeeren, Brombeeren und Kirschen.
- **GESCHMACK** Weich, ausgewogen, mittlere Struktur. Sehr persistent und breit.

## Genussempfehlung

---

Ein Wein von großer Ausdruckskraft, der sich gut mit rotem Fleisch kombinieren lässt. Es drückt seine Eleganz auch mit Wildfleischgerichten aus. Ideal zu gereiften Käsesorten.

## Rebsorte

---

Merlot stammt aus der Vereinigung mehrerer Klonsorten derselben Rebsorte. Die folgenden Klone sind vorhanden: 348, F4, F6, 181, 184, R3, FV4. Die Vereinigung der verschiedenen Klone ergibt einen sehr komplexen Wein mit vielen Nuancen.

## Ausbau

---

Rotweinausbau mit ganzen Trauben, um die Fruchtigkeit zu erhalten, lange Mazeration, 15 Tage, um eine große Struktur zu erhalten. 35 Monate lang in Barriques der 2. und 3. Lage und Tonneaux der 3. Lage gereift. 3 Monate lang in der Flasche gereift.

- **WEINBERGSFLÄCHE** Ha 2,03
- **REBERZIEHUNGSSYSTEM** Doppelter Guyot
- **PFLANZDICHT** 2.70 m x 0.9 m
- **JAHR DER ANPFLANZUNG** 1993
- **BODENBESCHAFFENHEIT** Krautig

Tiefendlage mit Nord-Süd-Ausrichtung der Reihen und optimaler Ost-West-Exposition. Natur des Bodens lehmig-tonig.

---

**TRINKTEMPERATUR** 16°C