

MAGNÁS

MERLOT NERI DAL MURZÙL

I.G.T. VENEZIA GIULIA



HERKUNFT

Cormòns, in der Nähe des Weingutes.

REBSORTE

100% Merlot, aus einem Weingarten von 1975, mit dichtem Graswuchs.

ERZIEHUNGSFORM

Doppelt nach unten gebogen

ANZAHL DER WEINSTÖCKE

4.500 pro ha

HEKTARERTRAG

40 hl/ha

ZEITPUNKT DER HANDLESE

Ende Oktober

WEINBEREITUNG

Nach der Abbeeren erfolgt die Rotweinbereitung bei zwanzigtägiger Traubenaufweichung mit täglicher Unterrührung. Nach der Pressung und Gärung reift er über 12 Monate in Barriques-Fässer aus.

FLASCHENABFÜLLUNG

August des darauffolgenden Jahres

BESCHREIBUNG

Großer ausgelesen Rotwein, attraktive rubinrote Farbe mit granatfarbenen Nuancen und angenehmes Bukett. Im Geschmack körperreich und lange nachklingend.

SÄUREGEHALT

4,2 g/l

ALKOHOLGEHALT

14% vol.

SPEISENEMPFEHLUNG

Harmoniert sehr gut mit Wild und rotem Fleisch. Man kann ihn auch ganz einfach als „Meditationswein“ genießen.

SERVIERTEMPERATUR

18° - 20°C

AZIENDA AGRICOLA MAGNAS / CORMÒNS [GO] ITALIA / WWW.MAGNAS.IT / INFO@MAGNAS.IT

