



Südtiroler DOC Lagrein-Merlot MABON®

Der Cuvée MABON ist ein Zusammenspiel der Trauben Lagrein und Merlot, bei dem die Fruchtigkeit der autochthonen Rebsorte Lagrein und die Eigenheit der französischen Rebsorte Merlot vereint werden. Der Ausbau im Eichenfass sorgt dafür, dass der elegante Körper harmonisch hervorsteht.



| | |
|---------------------------|---|
| Rebsorte: | Lagrein und Merlot |
| Anbaugebiet: | Weinberge mit Moränenschuttböden in den besten Südlagen von St. Magdalena bei Bozen auf 300 m über dem Meeresspiegel |
| Erziehungsform: | Pergel und Guyot |
| Weinbereitung: | Nach der Weinlese im Oktober werden die Trauben kontrolliert im Stahltank vergoren. Der Jungwein kommt zum Ausbau und Lagerung in kleine Eichenfässer und wird nach 2 Jahren schonend abgefüllt. |
| Eigenschaften: | Farbe: dunkelgranatrot Geruch: leichte Veilchennote, schwarze Johannisbeeren, Waldbeeren, Gewürznoten und leicht grasig Geschmack: kräftiger Körper, harmonisch, elegante Gerbstoffe und langer Abgang |
| Lagerfähigkeit: | ca. 10 Jahre |
| Serviertemperatur: | 18 bis 20 °C |
| Empfehlung: | gebratenen oder gegrillten dunklen Fleisch, Wild, pikanten Käse |
| Flaschengröße: | 0,75 l und 1,5 l |