



Südtiroler DOC

Lagrein-Merlot Riserva

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 hervorsticht.



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 imahltank 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