



Südtiroler DOC Merlot Riserva

Die aus dem französischen Bordeaux-Gebiet stammende Rebsorte Merlot wird seit über 100 Jahren auch in Südtirol angebaut. Am Eberlehof, ist diese Sorte eine Rarität, da sie nur in kleinen Mengen vorhanden ist. Nach einer kontrollierten Maischegärung wird der neue Wein in kleine Eichenfässern abgezogen, dadurch erhält der Wein seine Harmonie und Eleganz.



Rebsorte:	Merlot
Anbaugebiet:	Weinberge mit Moränenschuttböden in St. Magdalena bei Bozen auf 300 m über dem Meeresspiegel
Erziehungsform:	Guyot
Weinbereitung:	Die Merlot-Trauben werden spät, Ende Oktober geerntet. Nach schonender Weinlese werden die Trauben gerebelt und imahltank kontrolliert vergoren. Der neue Wein wird in kleinen Eichenfässern 2 Jahre gelagert und danach abgefüllt.
Eigenschaften:	Farbe: dunkelgranatrot mit leicht ziegelroten Reflexen Geruch: leicht grasig, schwarze Johannisbeeren, wilde Kirschen, Brombeeren Geschmack: leicht herb, kräftiger Körper, vollmundig, geschmeidige Tannine, langer Abgang
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre
Serviertemperatur:	16 bis 18 °C
Empfehlung:	gebratenen oder gegrillten dunklen Fleisch, Wild, Federwild, pikanten Käse