



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

CABERNET-MERLOT RAMUS

WEINBEZEICHNUNG

Südtiroler Cabernet/Merlot Ramus DOC

REBSORTE

Cabernet Sauvignon 46%, Cabernet Franc 6% und Merlot 48%

RAMUS - DER VEREINTE

Eine Paarung, die beständig zu begeistern vermag. Für alle, die es vielseitig und ausgeglichen mögen, ist diese Verbindung aus Cabernet- und Merlot-Traube die perfekte Wahl.

ANBAUGEBIET

Am Fuße des Rittner Gemeinde - Hochplateaus liegen die steilen, kargen und felsigen Lagen mit sandigen, lehmigen Porphyrböden. Durch die südliche Ausrichtung der Hänge auf einer Meereshöhe von 450 Metern, eignen sich dieses Anbaugebiet ganz besonders für einen sortentypischen und charakteristischen Anbau dieser Traubensorten.

ERNTE UND ERTRAG

Die Weinlese erfolgt Mitte Oktober bei Vollreife der Trauben mit größter Sorgfalt von Hand und ermöglicht einen Hektarertrag von 50 Hektoliter Wein pro Hektar.

VINIFIKATION

Die Anlieferung an die Kellerei erfolgt in Traubenkisten von 220kg. Die Trauben werden leicht gequetscht, entrappt und bei einer Temperatur von 28°C für ca. 10 Tage vergoren. Durch schonendes unterstampfen der Schalen und durch sorgfältiges umpumpen des Mostes, wird so lange wie möglich der Kontakt mit den Schalen gehalten, um eine gute Farb- und Geschmacksextraktion zu erzielen. Für die Reifung wird der Wein für 15 Monate in französischen Barriquefässern gelagert, um anschließend noch weitere 6 Monate in der Flasche vollständig auszureifen.

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Cabernet-Merlot ist ein klassischer Rotwein, sehr kompakt und intensiv in der Farbe. Er besitzt große Komplexität mit vielseitigen Nuancen von Waldfrüchten und Johannisbeeren, sowie kräftigen aber weichen Gerbstoffen. Im Gaumen ist er robust, trocken, mit einer weichen harmonischen Tanninstruktur, charakteristisch und lang anhaltend.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Cabernet-Merlot Ramus passt hervorragend zu kräftigen Fleischspeisen, Grillgerichten und Käse.

