



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

MOLLIS Merlot

MOLLIS Südtiroler Merlot DOC

ANBAUGEBIET

Die Trauben dieses Merlots wachsen in Leitach und in Tramin auf einer Meereshöhe von 230 – 450 Metern. Die auf Drahtrahmen (Guyot) gezogenen Rebstöcke gedeihen dort auf wärmespeicherndem, sandigem Porphyrboden.

ERNTE UND ERTRAG

Die Weinlese von Hand beginnt Anfang bis Mitte Oktober bei Vollreife der Trauben, die einen Hektarertrag von 50 Hektolitern Wein pro Hektar ermöglichen.

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. Die Reifung erfolgt für 12 Monate in französischen Barrique und anschließend weitere 6 Monate in der Flasche.

WEINBESCHREIBUNG

Der Merlot besticht durch eine tiefe, dunkle, rubinrote Farbe. Sein Bukett ist fruchtig und reich an feinen Nuancen von Brombeeren und Himbeeren. Im Gaumen entfaltet der Merlot eine zarte Tanninstruktur bei einem weichen, aber lang anhaltenden Nachgeschmack und ist so ein Wein für Merlot-Liebhaber.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Merlot Mollis eignet sich bestens als Begleiter zu rotem Fleisch, Grillgerichten und reifen Käsesorten.

» MOLLIS - Der Weiche «

Er schmeichelt den Sinnen. Der Sortenreinheit verdankt er seine Eleganz, die er sanft und doch ganz und gar zur Geltung zu bringen weiß.

