



WEINGUT **IGNAZ NIEDRIST**



Südtiroler Merlot Mühlweg DOC 2016

Rebsorte / verschiedene Klone der Sorte Merlot und etwa 10 % Cabernet Franc

Anbaugebiet / nach Westen ausgerichtete, gut durchlüftete Hanglage „Mühlweg“ in Girlan, 400- 430 m.ü.M.

Boden / Mineralstoffreicher, eiszeitlicher Moränenschotter (Porphyr, Granit, Gneis)

Erziehungsform / Drahtrahmen (Guyot) mit 6000-7000 Rebstöcken/Hektar

Ertrag / 35-40 hl/ha

Ernte / Mitte Oktober

Alter der Reben / bis zu 25 Jahre

Vinifizierung / Maischegärung im offenen Eichenbottich für rund zwei Wochen bei einer konstanten Temperatur von 28° C, biologischer Säureabbau und Ausbau auf der Feinhefe im Barrique für 12-14 Monate.

Analytische Daten

Trockenextrakt / 29 g/l

Gesamtsäure / 5,1 g/l

Restzucker / 1 g/l

Alkohol / 14,5 Vol.%