

# FRANZ HAAS

## MERLOT

### LAGE

Die Reben des Merlot wachsen auf 250 bis 300 Metern Meereshöhe auf verwittertem Porphyry und sandigen Löss- und Lehmböden mit Ausrichtung nach Süden und Südwesten.

### PRODUKTION

Die Gärung der Trauben erfolgt in offenen Edelstahlbehältern. Die Maische wird täglich untergestoßen. Nach der Gärung wird der Jungwein für den biologischen Säureabbau in Barrique umgezogen. Hier wird der Wein für 18 Monate bis zur Abfüllung ausgebaut, darauf reift er noch ein weiteres Jahr auf der Flasche.

### WEINBESCHREIBUNG

Der Merlot präsentiert sich mit granatroter Farbe und duftet nach reifen Wald- und Holunderbeeren sowie nach getrockneten Feigen, frisch gemahlenem Pfeffer und Sternanis. Im Gaumen bezaubert der Wein durch saftige Frische, gut strukturierte Kraft und Fülle, kräftige Gerbstoffe, leichte Röstaromen und Vanille sowie einem langen Abgang.

### ESSENSBEGLEITUNG

Der Merlot ist ideal als Begleiter von Wildgerichten und rotem Fleisch und passt hervorragend zu reifem gut gelagertem Hartkäse.



HEKTARERTRAG 40 HL

PRODUKTION 8.000 FLASCHEN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 18° C – 20° C

FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italien info@franz-haas.it www.franz-haas.it