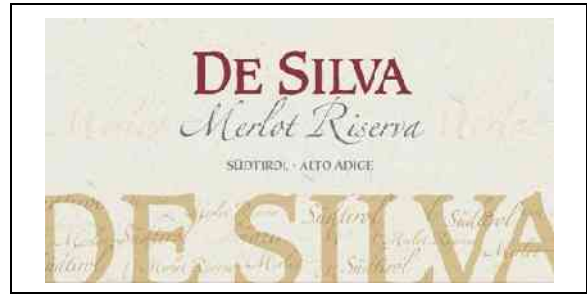


AD

Peter Sölva & Söhne

Tenuta · Weingut



Kaltern, 12.10.2009

DeSilva Alto Adige Merlot Riserva DOC

Dieser Familiennamen ist ein Erbe unserer Vorfahren, dem man sich verpflichtet fühlt. DeSilva steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten und Pflege des Bodens der alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

Rebsorte:

Merlot – eine französische Rebsorte (seit etwa 50 Jahren bei uns im Weingut im Anbau)

Beschreibung:

Der Merlot ist ein Rotwein, der durch seine zarte Frucht nach Minzengras und Waldbeeren und durch seinen kräftig eleganten, anhaltenden Geschmack überzeugt. Er hat eine gute Gerbsäurestruktur und entwickelt sich deshalb ideal nach der Lagerung im Barriques zu einem sehr samtig, eleganten Rotwein.

Lage:

Sparapan und Galgengut in Kaltern am See und eine etwas höhere Lage in St.Pauls.

Boden:

Lehmboden, steinig und tiefgründig

Lese:

Ende September, Anfang Oktober

Ertrag:

Etwa 80 hl/ha

Ausbau:

Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Saftentzug wird noch vor der stürmischen Gärung erledigt, um ein optimales Verhältnis zwischen Schalen und Most zu schaffen. Das heißt mehr Schalen und weniger Most und damit eine ideale Mazerierung bzw. Extraktion zu gewährleisten. Nach vollendeter Gärung wird der Wein von den Treestern abgezogen und zum BSA in Barriquesfässer für 1-2 Jahre gelagert.

Lagerfähigkeit:

Ab 4 Jahre aufwärts

Serviertemperatur:

18 °C

Speisenempfehlung:

Ein Wein der durch diese klassische Ausbauart (nur Edelstahl gelagert) sehr gut zu verschiedenen Anlässen bzw. Gerichten passt ohne Sie zu übertönen. Besonders als Begleiter zu Gerichten wie Wild, zu Braten, generell zu dunklem Fleisch und natürlich auch zu Hartkäse und kaltem Aufschnitt.