



# PRAUN

## MERLOT SIEBENEICH RISERVA 2021

Südtirol · Alto Adige DOC

Im malerischen Siebeneich an der Stadtgrenze zu Bozen wachsen eingebettet zwischen den sanften Hügeln Merlot Trauben besonderer Güte. Die spätreifende Rebsorte profitiert hier von den wärmenden Sonnenstrahlen, die tagsüber die Porphyrfelsen aufheizen und den kühlen Nächten, die für eine optimale Reifung der Trauben sorgen. Dunkles Rubinrot, konzentrierte Frucht und animierende Würze – ein erstklassiger Merlot, ein Meilenstein der Südtiroler Rotweingeschichte, den man probiert haben muss!

<b>Rebsorte:</b>	100 % Merlot
<b>Böden:</b>	tiefgründiger Porphyр-Verwitterungs- böden vulkanischen Ursprungs
<b>Anbaugebiet / Höhenmeter:</b>	Siebeneich, 250 - 300 Meter ü.d.M.
<b>Klima / Ausrichtung:</b>	Süd-Süd-Ost-Ausrichtung, Hangausläufer, kühle Dolomitenwinde
<b>Durchschnittlicher Niederschlag:</b>	769 mm
<b>Durchschnittliches Alter der Reben:</b>	40 Jahre
<b>Erziehungsform / Bestockung:</b>	Spalier, 6536 Rebstöcke / ha
<b>Ertrag:</b>	55 hl
<b>Lese:</b>	Selektive Handlese 29. September - 7. Oktober

**Vinifikation:** kontrollierte Gärung in offenen Holzbottichen, sanfte Extraktion durch Remontage, Abzug von der Maische nach 15 Tagen, Ausbau im Barriquefass erster, zweiter und dritter Belegung für 12 Monate.

**Jahgangsverlauf 2021:** Später Austrieb schützte vor Spätfrostschäden, gute Wasserversorgung während der Blüte, welche Ende Mai bis Anfang Juni begann. Moderate Niederschläge dann im Hochsommer, geringer Pilzdruck, optimale Wetterbedingungen bei der Lese, gesundes, vollreifes Lesegut mit hervorragenden Säurewerten resultiert in ausdrucksstarken Weinen mit viel Reifepotenzial.

**Beschreibung:** Intensives Rubinrot, beinahe undurchdringlich, in der Nase reife Brombeeren sowie ein Hauch von Tabak. Am Gaumen imposant, viel Druck, sattes Gerbstoffgerüst, konzentriert, gut integrierte Säure, langes dunkelwürziges Finale.

**Speisenbegleitung:** Hervorragend zu Steak, zu Hirschgulasch sowie zu Tafelspitz, exzellent zu gefüllten Auberginen und zu Lammkoteletten, genial zu Smash-Burger oder marinierten Porkchops.

<b>Empfohlenes Glas:</b>	Bordeauxglas
<b>Trinktemperatur:</b>	15 - 16 Grad Celsius
<b>Reifepotenzial:</b>	10 Jahre und mehr
<b>Erster Jahrgang:</b>	1986

Analytische Daten

<b>Alkoholgehalt:</b>	14 % Vol
<b>Restzucker:</b>	1,5 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	5,3 g/l