






MERLOT / CABERNET FRANC DOC
SÜDTIROL RISERVA 2017

Baccara


Bei der Namensgebung für unseren Rotwein stand eine bekannte Rose Pate. In der sonnigen Süd-Ostlage Wartegg in Marling haben wir 2004 die Reben für unseren Rotwein Baccara angepflanzt. Die Rebsorten Merlot und Cabernet Franc stehen hier auf mittelschwerem, leicht tonigem und mineralhaltigem Schieferboden. Die Weinberglage Wartegg mit ca. 35% Hangneigung, bekommt bedingt durch ihre Süd-Ost-Ausrichtung viel Morgensonne, erwärmt sich dadurch vor allem in der ersten Tageshälfte und kühlt sich dann aber gegen Abend wieder ab. Die kühlen Nächte erhalten uns die frische Frucht und die angenehme Säure in den Trauben.


 Sorte: 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc


 Trinkreife: 2019 – 2030

 Alkohol: 13,5 % Vol.

 Trinktemperatur: ca. 18 °C

 Ausbau: kleines Holzfass

 Ertrag: 48 hl/ha

 Säure: 4,8 g/l
Restzucker: 1,2 g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ

Merlot verleiht dem „Baccara“ Fülle und Geschmeidigkeit, Cabernet Franc geben ihm Struktur und Würze. Das Ergebnis ist ein eleganter, harmonischer Rotwein.

AUSBAU

Unser Rotwein durchläuft eine ca. 20 tägige Maischegärung im Maischetank. Danach wird der Jungwein für den biologischen Säureabbau und die Reifung für 12 Monate ins Barrique gegeben. Nach weiteren 6 Monaten im Stahltank wird der Wein leicht filtriert und gefüllt. Nach insgesamt zwei Jahren kommt unser Rotwein mit dem Riserva Status in den Verkauf.