



die Idee

Die charakteristische und reiche Frucht des Montepulciano mit elegante Noten des Merlots zu erreichen

die Rebsorten

90% Montepulciano
10% Merlot

der Weinberg

Oberfläche: 2,5 Ha
Pfalzabstand: 2,50x0,80
Dichte: 5.000 Stöcke/Ha
Höhe: 220 m a.M.
Hang: Süd, Süd-Ost
Aufzuchtssystem: Cordon
Anbau Jahr: 2002
Boden: lehmig, kalkhaltig, teilweise mit Bodenskelett
Ertrag: Trauben: 8 t/Ha; Vorlauf Most: 40 Hl/Ha

im Weinberg

Winter Rückschnitt, Auslese der Ruten, Entblätterung, grüner Rückschnitt, Ausdünnung der Trauben, Handlese: **Merlot:** 1. September Woche; **Montepulciano:** 1. Oktober Woche

im Keller

Entraspung und Pressung der Trauben; Alkoholische Gärung mit Temperaturkontrolle für ca. 10 Tagen; Abstechung; malolaptische Gärung; Reifung in Eichholzfässer für ca. 12 Monate; leichte Filtrierung (1 µ); Abfüllung.