

WEINBRIEF

IGT Weinberg Dolomiten

MERLOT 2017

*Kraftvolles Rubin mit leichtem Granatschimmer.
Eröffnet mit satten würzigen Noten, nach
Kardamom und Lorbeerblatt. Am Gaumen dicht
und fleischig mit satter Brombeere und Zwetschge.
Zeigt reife, dunkle Beerenfrucht, griffiges Tannin,
im hinteren Bereich feine Gewürze. Im Abgang
eingemachte Frucht und Schokolade.*

Falstaff WeinGuide 2020/21: 91 Punkte

Rebsorte: 100% Merlot

Lage: Cora Hof, Unterrain /St. Pauls. Hanglage gegen SSO;
Morgensonne

Erziehungsform: Zapfenkordon

Boden: kalkreiche, überkonsolidierte, glaziale Feinsande (Kampferde)

Bewirtschaftung: Naturnah, viel Handarbeit, keine Kunstdünger

Ertrag: ca. 5.000 Flaschen / ha

Ernte: Handlese 30/9/2017

Vinifizierung: Maischegärung im Stahlfass; biologischer Säureabbau;
Ausbau für 12 Monate im Tonneau und Barrique aus Eiche. Keine
Schönung; keine Filtration.

Abfüllung: 5/3/2020: 750 Flaschen 0,75 L; 85 Magnum 1,5 L

Alkohol: 15,5 Vol %

Restzucker: 1,24 g/L

Gesamtsäure: 5,4 g/l

Lagerfähigkeit: 10 Jahre und mehr

Trinktemperatur: 17 – 18° C



Weingut CORA Hof