



Tröpftalhof

Weininformation:

Storlond 2019



Traubensorte:

Bald 20-jährige Merlotstöcke (80%) und 25-jährige Cabernet Sauvignon Reben und einige Cabernet Franc Stöcke bilden die Basis dieses Weines.

Beschreibung:

Im Glas präsentiert er sich in dunklem Granatrot, die Nase ist geprägt von intensiven Fruchtaromen, von Beeren, Kirschen und Pflaumen, aber auch würzige Noten wie Pfeffer und blumige Düfte gesellen sich hinzu. Am Gaumen besticht er durch einen intensiven kräftigen Körper, der durch seine Frische und Feinstruktur ausgeglichen wird. Der Abgang ist lang anhaltend und mineralisch.

Boden:

Die Merlotreben stehen auf Flussschotter und Moränenboden an der linken Talseite oberhalb des Kalterer Sees.

Unser Cabernet steht auf 300 m Meereshöhe, auf einer leicht nach Südosten geneigten Terrasse über dem Kalterer See auf lehmigem Kalkschotter. Die Böden sind verlebendigt durch biodynamische Präparate und Kompost.

Vinifizierung:

Die Maische wird spontan durch die traubeneigenen Hefen vergoren und liegt etwa 5 Wochen lang auf der Schale. Der Wein wird für 21 Monate in Barrique- und Tonneauxfässern ausgebaut. Als biodynamischer Betrieb arbeiten wir im Einklang mit den Planetenrhythmen, ohne Pumpe, ausschließlich mit Gravitation. Unfiltriert und mit einer minimalen Menge an Schwefel kurz vor der Abfüllung wird er auf die Flasche gezogen.

Lagerfähigkeit:

Optimale Trinkreife ab 2021, gut lagerbar bis 2026. Ideal serviert bei 16-18° C in breiten Gläsern. Exzellenter Begleiter für warme oder kalte Fleischspeisen und reife Käsesorten.



demeter

Bioweinhof tenuta biodinamica— Ferienwohnungen appartamenti

Tröpftalhof — Fam. Dichristin — Garnellenweg 17 — 39052 Kaltern — Südtirol/Italy Tel/Fax 0039/0471/96 41 26 — info@bioweinhof.it — www.bioweinhof.it