1735
WALDTHALER
WEINGUT ▫ TENUTA

MERLOT RAUT ® 2019

Rebsorte: 100 % Merlot

Bezeichnung: Südtirol DOC

Beschreibung: **Ein eindrucksvoller und kraftvoller Merlot.**
Der Merlot RAUT 2019 präsentiert sich als tiefgründige Reserve, geprägt von außergewöhnlicher Struktur. In der Nase zeigen sich schwarze eingelegte Walnüsse, Tabak und edle dunkle Röstaromen, ergänzt von roter Paprika, vollreifer Feige und einer feinen Nuance von roter Johannisbeere und Waldfrüchten. Am Gaumen kraftvoll, seidig und elegant, getragen von einem feinkörnigen, langanhaltendem Tannin.

Vinifikation: Maischegärung sowie biologischer Säureabbau im Stahltank. Für den Ausbau der RAUT-Linie wird, ohne den Trester abzupressen, ausschließlich das Herzstück verwendet, um besonders schonend seidige und elegante Tannine zu extrahieren. Reifung über 24 Monate in Barrique (100 % neues Holz). Außergewöhnlich lange 48-monatige Flaschenreife, die dem Wein zusätzliche Komplexität und Harmonie verleiht.

Anbaugebiet: 250–270 m, Auer

Boden: Porphyrschutt

Ertrag: 3.500 kg/ha

Speisenbegleitung: Idealer Begleiter, hervorragend harmonierend mit edlen Fleischgerichten wie Kalbskotelett, Schweinsfilet im Speckmantel oder Rindsfilet mit Rotweinjus.

Alkoholgehalt:	13,0 % vol.
Säure:	4,7 g/l
Restzucker:	0,3 g/l
Serviertemperatur:	16–18 °C
Reifepotenzial:	2026–2035

Bachgasse | Via del Rio 2-4, I-39040 Auer | Ora
www.waldthaler.it | info@waldthaler.it | +39 0471 802322