



SÜDTIROLER MERLOT-LAGREIN LASSIER



Jahrgang	2018
Traubensorte	51% Merlot, 49% Lagrein
Terroir	Algund, Plars, Schloss Plars, 450m
Anbauform	Guyot
Ertrag	55 dz/ha
Vinifizierung	Vergärung im Stahltank, Ausbau für 20 Monate im Eichen-Tonneaux
Analysewerte	Alkohol 14,5% Vol
Empfohlene Speisen	Am besten zu Wildgerichten, Schmorbraten oder ohne genießen.
Serviertemperatur	18 - 20°
Lagerfähigkeit	10 Jahre und mehr

Dieses Cuvée ist ein Selektion der besten Trauben aus unserer ältesten Einzellage. Sehr kraftvoll und mit sattem Körper füllt er den Mund. Ein sehr stimmig und harmonischer Wein von einer dunklen, purpurroten Farbe. Das Bouquet duftet nach Dörripflaume, schwarzen Johannisbeeren, Zedernholz, Tabak, Röstaromen und Zartbitterschokolade.

SCHLOSS PLARS
Andreas Theiner

Mwst. Nr. 0 2 4 1 7 0 6 0 2 1 3
St. Nr. THNNRS72S19F132Q

Mitterplars 25
I-39022 Algund

T +39 0473 448 472
F +39 0473 446 557

info@schlossplars.com
www.schlossplars.com