



MERLOT FINKHOF

Kräftiger Rotwein · Vino rosso corposo

2019 · 14% vol.

Das Nord-Süd ausgerichtete Hochkordon auf dem Finkhof erlaubt den Trauben in luftiger Höhe die Morgen- und Abendsonne zu genießen. Das dichte Blätterdach darüber schützt sie vor praller Mittags-sonne. Dabei entsteht das intensive Bukett des tief dunklen granatroten Weines, welcher nach alkoholischer Gärung bei kontrollierter Temperatur und Maischebe-
wegung und biologischen Säureabbau in großen Holzfässern reift.

Le viti del maso Fink, allevate a cordone speronato sono orientate a nord-sud. Qui le uve sono esposte al sole ad un'altezza elevata rispetto al terreno. Il tetto di foglie sovrastante protegge gli acini dal sole cocente di mezzogiorno. Si crea così l'intenso bouquet del vino rosso granato scuro profondo, che dopo la fermentazione a temperatura controllata, frequenti movimentazioni del mosto e la fermentazione malolattica può maturare in grandi botti di legno.



100% Merlot

100% Merlot



Alter der Reben: 23 Jahre
Lagerfähigkeit: 5 Jahre +

Età delle viti: 23 anni
Invecchiamento: 5 anni +



Gesamtsäure: 4,7 g/l
Restzucker: 2,0 g/l

Acidità totale: 4,7 g/l
Zucchero residuo: 2,0 g/l



Serviertemperatur: 18 °C

Temperatura di servizio: 18 °C



Speiseempfehlung:

- kräftige Fleischgerichte
- geräuchertes rotes Fleisch (Speck, Schinken, Würste)
- Nudelgerichte mit Wild
- gegrilltes Gemüse,
- würzige reife Käse

Abbinamento cibo vino :

- Carne e selvaggina
- Carne rossa affumicata (Speck, prosciutto, salsicce, ecc.)
- Pasta fresca con selvaggina
- Verdure alla griglia
- Formaggi stagionati

Preis/Prezzo
16,90 €



Finkhof Meran · Fam. Trogmann Innerhofer
39012 - Meran | Merano · Finkweg 5 via Fink
Tel. +39 0473 212 315

info@finkhof-meran.com · www.finkhof-meran.com