

# Merlot RISERVA Luma

## SÜDTIROLER DOC



ROMEN  
WEINGUT • TENUTA

### Anbaugebiet

Wurzelt und wächst am Kalterersee: das Gesicht nach Süden mit Blick auf den See. Der Merlot stammt aus einer warmen Lage, 290m ü.d.M.

Die Lage profitiert von einem milden Mikroklima, das durch den Einfluss des Sees begünstigt wird und den Reben optimale Bedingungen bietet.

Die Reben wachsen auf nährstoffreichen Moränenablagerungen. Diese Faktoren begünstigen eine optimale Reifung der Trauben.

### Vinifikation und Ausbau

Die vollreifen Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen und im offenen Tonneau-Fass vergoren. Danach erfolgt der biologische Säureabbau im Barrique, wo der Wein für 12 Monate reift.

Zum finalen Feinschliff lagert der Wein anschließend 6 Monate im Edelstahlfass und weitere 6 Monate in der Flasche.

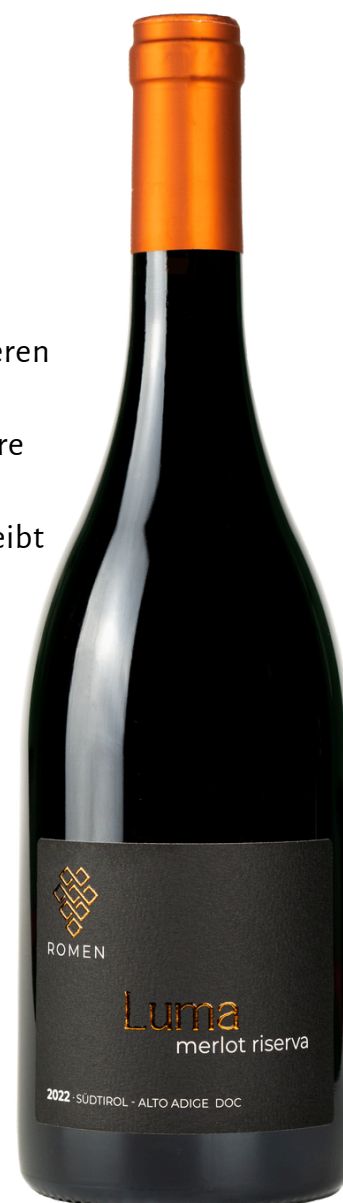
### Im Glas

In der Nase entfaltet sich ein schönes Zusammenspiel von roten Beeren und reifen Pflaumen, begleitet von zarten, würzigen Nuancen.

Diese Balance zwischen Frucht und Würze verleiht ihm die besondere Finesse, die seine elegante Art unterstreicht.

Mit geschmeidigen Tanninen und einer harmonischen Intensität bleibt die Frucht angenehm am Gaumen präsent.

Besonders empfehlenswert zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Wildgerichtet und Braten.



Jahrgang	2022
Anbaugebiet	Kalterersee
Rebsorte	Merlot
Alkohol (vol%)	14
Gesamtsäure	5,1 g/l
Restzucker	0,5g
Trinktemperatur	16 - 18°C
Optimale Trinkreife	6 - 8 Jahre aber auch länger