



# Anticus

NALS MARGREID  
— 1932 —

Merlot · Cabernet Riserva

SELECTION

## Rebsorten

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

## Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

## Höhenlage

220 - 350 m ü. M.

## Ausrichtung

Südsüdost

## Gebiet

Die Weinberge liegen um Margreid in einem leichten Hangfuß zwischen 220 und 350 m Meereshöhe mit einer Ausrichtung nach Südsüdost. Der weiße, tiefgründige Kalkschotterboden weist einen gut durchlüfteten Humusgehalt auf.

## Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von heißen Sommern und milden Wintern sowie dem nachmittäglich wehenden warmen Südwind Ora vom Gardasee.

## Ausbau

Die Trauben für die Cuvée ANTICUS werden von Hand gelesen. Nach der Entrappung gärt die Maische im Stahltank bei schonender Maischebewegung. Anschließender Ausbau für 18 Monate im Barriquefass und ein weiteres Jahr in der Flasche.

## Farbe

Tiefes Rubinrot

## Geruch

Brombeere, Johannisbeere, Schwarzbeere, Nuancen von frischem Pfeffer

## Geschmack

Dicht, kraftvoll, saftig, würzige Tannine

## Speisempfehlung

T-Bone Steak, Rib-Eye Steak

## Serviertemperatur

16-18 °C

## Lagerungsempfehlungp

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit