



Levad

NALS MARGREID
— 1932 —

Merlot

SELECTION

Rebsorte

Merlot

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 hohen Humusgehalt auf.

Klima

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

Ausbau

Die Trauben des LEVAD Merlot werden von Hand gelesen. Nach der Entrappung gärt die Maische im Stahltank bei schonender Maischebewegung. Anschließender Ausbau für 12 Monate im Barriquefass und ein weiteres Jahr in der Flasche.

Farbe

Leuchtendes Rubinrot

Geruch

Kirschen, Brombeere, Schwarzbeere, Lakritze

Geschmack

Tiefgründig mit seidigen Tanninen

Speisempfehlung

Hirsch mit Polenta, Brasato al Barolo (in Barolo geschmorter Rinderbraten)

Serviertemperatur

16-18 °C

Lagerungsempfehlung

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