



# Vangar

NALS MARGREID  
— 1932 —

Merlot · Cabernet

SELECTION

## Rebsorten

Merlot, Cabernet Sauvignon

## Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

## Höhenlage

220 - 350 m ü. M.

## Ausrichtung

Südsüdost

## Gebiet

Die Weinberge des VANGAR liegen um Margreid in einem leichten Hangfuß. 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 VANGAR werden von Hand gelesen. Nach der Entrappung gärt die Maische im Stahltank bei schonender Maischebewegung. Anschließender Ausbau für 12 Monate im Barriquefass.

## Farbe

Intensives Rubinrot

## Geruch

Noten von Schattenmorellen, Blaubeeren, eine Spur von frischem Pfeffer

## Geschmack

Harmonisch, saftig, würzige Tannine

## Speisempfehlung

Geschmorte Bäckchen, Brathähnchen

## Serviertemperatur

16-18 °C

## Lagerungsempfehlung

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