



KIRCHEGG Merlot – Cabernet

Der Kirchegg ist ein klassischer Begleiter zu kräftigen Speisen. Er präsentiert sich in einem intensiven tiefen Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.

Das Bouquet vereint die typischen, leicht grasigen und cassisartigen Aromen des Cabernet im Zusammenspiel mit den warmen und fruchtigen Noten des Merlot. Am Gaumen sind die Säure und Tannine des Cabernet präsent, die in perfekter Balance mit der Fülle und der Frucht des Merlot stehen.

TRAUBENSORTE

80% Merlot, 20% Cabernet

BODEN

Lehmboden

VINIFIKATION

Nach der Anlieferung werden die Trauben leicht gequetscht und entrappt. Nach einer kurzen Mazeration wird die Maische für ca. 10 Tage vergoren. Während der Gärung wird der Most durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Schalen gehalten. Am Ende der Gärung lassen wir die Temperatur leicht ansteigen, um eine bessere Farb- und Geschmacksextraktion aus den Traubenschalen zu erzielen.

SERVIERTEMPERATUR

15° - 17° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Rindfleisch, Lamm, Wild und würziger Käse.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

