



# NIKLAS

WEINGUT



## DJJ

**Südtiroler DOC Merlot Riserva - 2018**

Eine Hommage an das einzigartige Terroir und vor allem an die Altweinbauern Josef und Johanna Sölva anlässlich der Hofübergabe 2011 an Sohn Dieter Sölva. Zum Dank kreiert. Charismatisch und raffiniert.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: dunkles Rubinrot

Geruch: komplexe reife Fruchtnoten nach Brombeere verbunden mit Reifearomen aus dem Barrique-Fass

Geschmack: vollmundig mit kräftiger Tanninstruktur

### ALS SPEISEBEGLEITER

Ein idealer Wein zu Wild und dunklem Fleisch

### AUSBAU

24 Tage Maischegärung im offenen Stahltank mit Maischewegung. Biologischer Säureabbau im Holzfass und anschließende Lagerung im Barrique für 18 Monate.

### AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Merlot, 30 Jahre

Lage: Prutznai, 300 m ü.d.M.

Boden: Lehmschotter

Anbau: Pergelerziehung, naturnaher integrierter Anbau

**SERVIERTEMPERATUR** 18 - 20 °C

**TRINKREIFE** mehrere Jahre

**ALKOHOL** 15 % vol

**SÄURE** 5,6 g/l

**RESTZUCKER** 0,4 g/l

TENUTA NIKLAS | Familie Sölva | Brunnenweg 31 A | Kaltern, Südtirol  
T. +39 0471 963 434 | wine@niklaserhof.it | www.WEINGUT-NIKLAS.it

ABFALLTRENNUNG		
Flasche	Kapsel	Verschluss
GL71 Glas	TN42 Zinn	FOR51 Kork

GEMEINSAM FÜR DIE UMWELT  
Beachten Sie die Vorschriften in  
Ihrer Gemeinde