Nals Margreid

Italien Südtirol

2024 VANGAR Merlot-Cabernet Südtirol D.O.C.

Weingut

Den fulminanten Aufstieg der letzten Jahre zu dem Top-Betrieb Südtirols haben die Macher von Nals Margreid jetzt wunderschön und nachhaltig in Stein gegossen. Eine neue Kellerei, frei von modischen oder protzigen Eskapaden, dafür önologisch bis ins kleinste Detail durchdacht und großartig in die Landschaft integriert, ist das neue Wahrzeichen in Nals. Hier kann jetzt der Kellermeister Harald Schraffl seinen begnadeten Talenten freien Lauf lassen. Bisher schon legte Schraffl Jahr für Jahr eine Kollektion vor, deren einzelnen Sorten so perfekt herausgearbeitet sind, dass man sich verwundert die Augen reibt. Grundlage dafür ist eine herausragende Traubenqualität, die ihm die etwa 140 Weinbauern liefern. Mehrere Monate im Jahr leitet Schraffl seine Winzer persönlich an, welche die einzigartige Vielfalt an Einzellagen weitgehend ökologisch bewirtschaften. Durch die breite regionale Streuung findet jede Rebsorte ihren idealen Standort und ihr optimales Mikroklima. Folgerichtig hat man sich bei Nals entschieden, jeden Wein entsprechend diesem Terroir auszubauen und mit einem eigenen Namen zu versehen. Authentisch und tief mit der Südtiroler Heimat verwurzelt ist diese sympathische Kellerei, wunderschön eingebettet in ein gigantisches Alpenpanorama. Die Top Weine spiegeln perfekt Terroir der Einzellagen wider. Der überragende Weißburgunder „Sirmian“ zählt Jahr für Jahr zu den, von Weinkritikern, höchstbewerteten Weinen Italiens.

Tipp

Typischer und süffiger kann ein Südtiroler Rotwein nicht schmecken. Hier verfälscht keine kellertechnische Spielerei den fruchtigen Charakter. Samtig, Brombeernote, dezente Säure - einfach perfekt.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	325 kj / 78 Kcal
Kohlenhydrate:	1,2 g
davon Zucker	0,1 g
Zutaten:	Traube, Traubenmost, Schwefeldioxid, Metaweinsäure, Gummi arabicum

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Südtirol DOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.50 g/l
Säure:	5.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Südtirol
Ausbau:	8 Monaten Holzfass
Rebsorten:	Merlot, Cabernet Sauvignon

Vinifizierung

Das von Hand erlesene Lesegut wird nach der 10-tägigen Maischegärung sehr schonend angepresst. Anschließend reift der Wein 8 Monate im Holzfass bis zur Flaschenfüllung.

Sensorik

Im animierend frisch-fruchtigen Bukett entfaltet sich der warme Duft von Himbeeren und Kirschen.

Passt gut zu

Fleisch- und Wild- speisen, aber auch zu intensiven Vorspeisen

Lagerfähig

8 Jahre