BORGA
SINCE 1940

Borga Cantine



Italien Venetien



2025 MERLOT
delle Venezie D.O.C.

Weingut

Bereits seit 1940 bewirtschaftet die Familie Borga in der Region „Marca Trevigiana“ (auch als Treviso bekannt), im Veneto, ihre Weinberge. In der nunmehr vierten Generation dreht sich dabei auch heute noch alles um den Wein. Doch mittlerweile haben die 4 jungen Cousins Martino, Caterina, Antonio und Riccardo das Ruder übernommen und erfinden die Ausrichtung dieses sympathischen Betriebes gänzlich neu. Etwas verrückt möchte man sein und zugleich mutig, authentisch und dynamisch. Mit einem Augenzwinkern verweist das Quartett dabei auf die symbolische Kraft der Zahl 4: 4 Elemente, 4 Jahreszeiten, 4 Himmelsrichtungen und die 4 Beatles…. Wenn bei einem solchen Selbstbewusstsein und Kreativität noch
außerordentlich süffige, sortentypische und leicht verrückte Weine rauskommen, freuen wir uns schon auf die nächsten 80 Jahre mit Cantina Borga!

Tipp

Der Gute-Laune-Typ. Weich, saftig und ein wenig würzig. Tritt das Pedal durch und mach eine Spritztour.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	305 k / 73 Kcal
Kohlenhydrate:	1,3 g
davon Zucker	0,6 g
Zutaten:	Trauben, Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Stabilisatoren: Gummi arabicum, Kaliumpolyaspartat, Gerbstoffe, Konservierungsmittel und Antioxidantien (Sulfite)

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	delle Venezie DOC
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	6.00 g/l
Säure:	5.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Ausbau:	6 Monate im Zementtank
Rebsorten:	Merlot

Vinifizierung

Nach der Ernte werden die frisch geernteten Trauben in den Keller gebracht und entrappt. Der Most wird mit ausgewählten Hefen versetzt und bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 24° und 26° zur Gärung gebracht - die Vergärung dauert etwa 15 Tage, davon 10 Tage in Kontakt mit den Schalen.

Sensorik

Leuchtendes Rubinrot, eröffnet mit Aromen von frischen Früchten wie Kirsche und Granatapfel, gefolgt von pfeffrigen Noten und krautigen Anklängen. Am Gaumen ist er intensive, mit lebendiger Frische und Tanninen, die präsent sind aber nicht aufdringlich. Der Abgang wird mit Noten von roten Früchten abgerundet.

Passt gut zu

Quiche mit weißen Zwiebeln und Mandelkäse

Lagerfähig

6 Jahre

vegan