



lacus 2017

cabernet/merlot

produzent: walter schullian

rebsorten: 70% cabernet franc – 30% merlot

lacus: lateinisch für see

lage: prutznai am kalterersee auf 250m seehöhe – südhang.

boden: lehm Boden und kalkschotter, in der tiefe steiniger tonboden

ertrag: 55hl/ha

ausbau: spontane vergärung (ohne reinzuchthefen) im offenen holzfaß, sanftes unterstoßen der maische, abzug in gebrauchten und neuen barriques, keine schönung und keine filtration.

lagerfähigkeit: mindestens 10 jahre

alkohol: 14,50% vol

säure: 5,40g/l

jährliche produktion: 2000 flaschen

serviertemperatur: 16-18°c

beschreibung: ein sattes granatrot. feines delikates duftspiel von dunklen beeren mit leichten würzigen unterholzdüften, kraftvoll, gut strukturiert mit reifen mächtigen tanninen.

speisen empfehlung: gebratenes und gegrilltes fleisch, lamm, wild, käse.



kontakt: walter

schullian, 30952 kaltern, kaltererhöhe 4,
ws@lacus-wine.com www.lacus-wine.com tel.0039 335 5282111