LACUS 2018

Produzent: Walter Schullian

Rebsorten: 70 % Cabernet Franc – 30 % Merlot

Lacus: Lateinisch für See

Lage: Prutznai am Kalterer See auf 250 Meter Seehöhe – Südhang

Boden: Lehmboden 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: 5,60g/lt

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.

Walter Schullian • Kalterer Höhe 4 • 30952 Kaltern
T. +39 335 528 21 11 • ws@lacus-wine.com • **www.lacus-wine.com**