

# LACUS 2019

**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:** 14,30 % vol

**Säure:** 5,68g/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.

