



lacus 2010

cabernet/merlot

produzent: walter schullian

rebsorten: 70% cabernet franc klon 519 – 30% merlot klon 214

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: 14,3% vol

säure: 4,8g/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.

speisenempfehlung: zu wildwurstwaren und zu würzigem harkäse.



verkauf: ab märz 2012

kontakt:

walter schullian
39052 kaltern
kaltererhöhe 4
hy 0039 335 5282111

www.lacus-wine.com