



## lacus 2010

## cabernet/merlot

**produzent:** walter schullian

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

**lacus:** lateinisch für see

**lage:** prutznaï am kalterersee auf 250m seehöhe – südhang.

**boden:** lehm Boden und Kalkschotter, in der Tiefe steiniger Ton Boden

**ertrag:** 55hl/ha

**ausbau:** spontane Vergärung (ohne Reinzuchthefen) im offenen Holzfaß, sanftes Unterstoßen der Maische, Abzug in gebrauchten und neuen Barriques, keine Schöpfung und keine Filtration.

**lagerfähigkeit:** mindestens 10 Jahre

**alkohol:** 14,3% vol

**säure:** 4,8g/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.

**Speisenempfehlung:** zu Wildwurstwaren und zu würzigem Hartkäse.



**verkauf:** ab März 2012

**kontakt:**

walter schullian  
39052 kaltern  
kaltererhöhe 4  
hy 0039 335 5282111

[www.lacus-wine.com](http://www.lacus-wine.com)