



## MERLOT

Der Name **DS** weist auf die Initialen des Familiennamens **De Stefani** hin, die Familie die seit fünf Generationen Premium-Weine in Venetien, Italien, produziert. „**Tra Mari e Monti**“ repräsentiert die wahre Bedeutung dieser Weine, die sorgfältig in Venetien zwischen der Adria und den Dolomiten hergestellt werden, wo das perfekte Mikroklima für das Wachstum der Trauben zu herrschen scheint.

**DS Merlot** hat eine samtige rubinrote Farbe und faszinierende Aromen von rotbeerigen Früchten, von Schwarzkirsche bis Pflaume, von Johannisbeere bis Heidelbeere, mit der typischen kräuterigen und erdigen Note. Der Geschmack ist intensiv und strukturiert, mit edlen und definierten Tanninen, was ihn zum perfekten Begleiter zu Braten, gekochtem Fleisch, Aufschnitt und Hülsenfrüchten macht. Wir empfehlen eine Serviertemperatur von 16-18°C.



### TECHNISCHE DETAILS

**PRODUKTBEZEICHNUNG:** Trevenezie IGT.

**TRAUBENSORTER:** 100% Merlot.

**ANBAUGEBIET:** im Nordosten Italiens.

**BODENSCHAFFENHEIT:** bestehend aus Lehm und mit alluvialem Ursprung.

**KLIMA:** mild, mit wenigen Regenfällen und hohen Sommertemperaturen, die eine perfekte Reifung der Trauben ermöglichen.

**DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE:** 4.000-8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot" Methode.

**WEINBERGBEARBEITUNG:** die optimale Traubenreife wird einmal mit den gewohnten Anbaumethoden erreicht; im Sommer zum anderen werden die jungen Triebe sorgfältig gestutzt und gelichtet. Desweiteren wird die Produktionsmenge sehr geringgehalten, um duftende, vollmundige Trauben zu erzielen.

**LESE:** Ende September, wenn die Trauben ihre volle Reife und damit eine intensive Farbe und ein ausgeprägtes Aroma der Beeren und die Zartheit der Tannine aufweisen.

**WEINBERGARBEITUNG:** Abbeeren und Auspressen der Trauben, weiches Auspressen der Trauben in besondere Behälter mit 28°C für 10-15 Tagen, mit häufigem Umpumpen. Nach Ablauf dieses Zeitraums erfolgt dann das Abstechen und die alkoholische Gärung mit einheimischen Hefen und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlwannen. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein einige Monate in Barrique-Fässern auf seinen eigenen Hefeablagerungen.

**ALCOHOLGEHALT:** 13,5% vol.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** eine samtige rubinrote Farbe und faszinierende Aromen von rotbeerigen Früchten, von Schwarzkirsche bis Pflaume, von Johannisbeere bis Heidelbeere, mit der typischen kräuterigen und erdigen Note. Der Geschmack ist intensiv und strukturiert, mit edlen und definierten Tanninen.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16-18°C.

**EMPFEHLUNG:** ideal zu Braten, gekochtem Fleisch, Aufschnitt und Hülsenfrüchten.

**LAGERUNG:** kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 15 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 8-10 Jahren nach der Weinlese erzielt.

**NENNVOLUMEN 1 FLASCHE:** 750 ml.

**FLASCHENGRÖSSE** mm (Durchmesser x Höhe): 80x300.

**GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON** Kg (Vollgut): 1,25 Kg/Fl, 7,80 Kg/Ka.

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6.

**KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE:** 6 x 19 Kartons, d.h. 114 Kartons pro Palette, d.h. 684 Flaschen.

**GRÖSSE DES KARTONS** mm (L x B x H): 246x175x305.