



## Mirko

**Rebsorte:** Merlot-Cabernet Sauvignon

**Appellation:** Julisch Venetien

**Bezeichnung:** IGT

**Bodenart:** Eozäner Sandsteinmergel

**Lesezeitraum:** Anfang Oktober

**Lesemethode:** Manuell

### Vinifizierung:

Die Trauben werden entrappt und etwa einen Monat mazeriert. Während der ersten Maischestandzeit erfolgt häufiges Umpumpen. Nach Abschluss der Gärung bleiben Most und Schalen noch einige Tage in Kontakt, bis die vollständige Extraktion erreicht ist. Nach dem Abstich durchläuft der Wein die malolaktische Gärung.

### Reifung:

Nach einigen Abstichen reift der Wein etwa sechs Monate in Barriques. Anschließend wird er in Edelstahltanks umgefüllt und reift bis zur Abfüllung im August.

### Sensorische Noten:

**Farbe:** Tiefes Rubinrot.

**Aroma:** Die Nase zeichnet sich durch eine hervorragende Nachhaltigkeit mit Noten von roten Früchten, insbesondere reifen Kirschen, aus, die durch eine subtile Würze abgerundet werden.

**Geschmack:** Kräftig am Gaumen, mit dezenten Tanninen und ausgezeichnetem Abgang.

**Empfehlungen:** Ideal zu rotem Fleisch und Wild.

**Serviertemperatur:** 18–20 °C