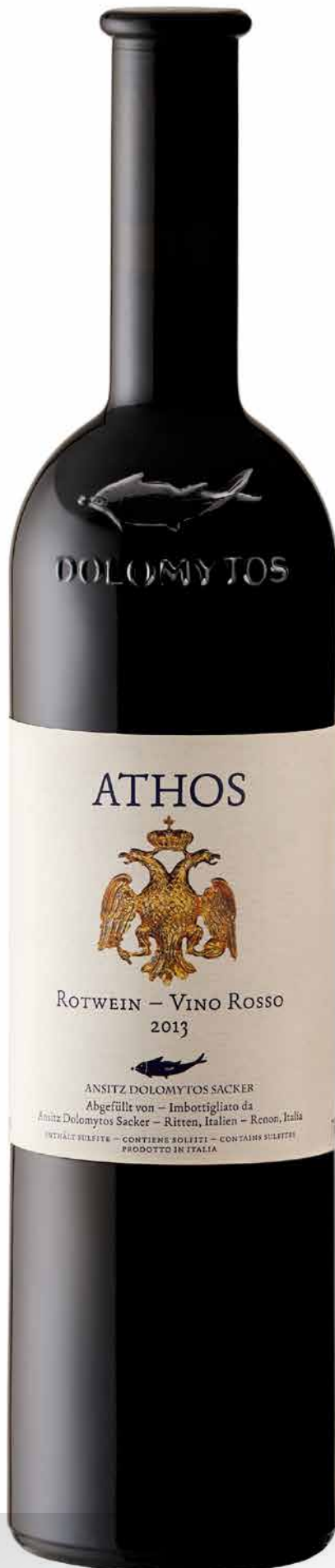




DOLOMYTOS SACKER



ATHOS ROT

PRODUZENT:

Ansitz Dolomytos Sacker einfache landwirtschaftliche Gesellschaft, Eicheleweg 18, 39054 Unterinn am Ritten, Südtirol

REBSORTEN:

50 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 23 % Cabernet Sauvignon, 2 % Petit Verdot

ANBAUGEBIET:

Tramin an der Weinstraße, Lage „Haselhof“. Nach Süden ausgerichtete, leicht geneigte, sehr warme Lage auf sandigem Lehmboden

AUSBAU:

Spontanvergärung im 15 hl Eichenfass, Maischegärung: 10 bis 15 Tage. Anschließend 3 Jahre Reifung und Lagerung im Barrique-Fass oder in Cigarillios (150 Liter), schonende Abfüllung, 1 bis 2 Jahre Flaschenreifung im „Dolomytos-Tunnel“. Keine Filtration.

LAGERFÄHIGKEIT:

Mindestens 15 Jahre

ALKOHOL:

14 Vol. %

DURCHSCHN. JAHRESPRODUKTION:

2.000 bis 2.500 Flaschen