



MÈRIA
ROSSO TOSCANA IGP
FASZINATION TOSKANA

DURCHSCHNITTS-ANALYSEWERTE*

Alkohol
14 %

Restzucker
3,5 g/l

Säure
5,1 g/l

Extrakt
33 g/l

Genusstemperatur
16 °-18 °C

Alterung
10 Jahre und mehr



Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese.

Anbaugebiet Toskana, nur ein paar Kilometer vom Meer entfernt, auf den Hügeln von Fonteblanda, bei der Stadt Grosseto.

Lage Das Podere Maremmello, Herzstück des Anwesens Serpaia, erstreckt sich über eine Hügellandschaft, die sanft von der Meeresbriese gestreichelt wird. Kennzeichnend für die Mèria Weinberge ist die wärmere Süd/Südwestausrichtung, der hohe Anteil an Sandboden mit geringen Einschlüssen von Lehm/Kalkgestein. Diese Kombination verleiht den hier erzeugten Trauben eine elegante Frische, Aromen Komplexität und Struktur.

Ertrag pro Hektar 30 hl

Lese Nach der Grünlese, werden nur die besten Trauben auf der Schattenseite der Weinzeile, bei niedrigen Temperaturen und schonend von Hand gelesen.

Ausbauart Für diese Cuvée wählen wir eine kühle und lange Maischegärung, um die besten Fruchtaromen der jeweiligen Rebsorten zu erhalten. Nach dem Biologischen Säureabbau und nach Rebsorten getrennt, verbringen die Weine ca. 12 Monate in leicht getoasteten französischen Barriques. Nach der Abfüllung lagern die Flaschen noch für ca. 24 Monate.

Eigenschaften Der intensiv rubinrote Wein weist ein sehr vielschichtiges Bukett aus schwarzer Johannisbeere, Kirsche und Brombeere auf, dazu kommen noch feine würzige Noten. Im Mund zeigt er sich saftig-frisch und körperreich, mit dichter Struktur, deutlicher Frucht und sehr gut eingebundenen Tanninen. Ein bestens ausbalancierter Wein mit sehr langem Nachhall.

Speiseempfehlungen Im Dekanter ist dieser Wein ein ausgezeichneter Begleiter zu Schmorgemüse, gegrilltem Wild und kräftigem Käse.

Ursprung des Namens Mèria bedeutet „Schatten“ im Maremma-Dialekt. In dieser sonnigen Region ist Schatten essenziell und begehrt.



*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren