



MECZAN Blauburgunder

Der Meczan ist ein sehr sortentypischer Blauburgunder, der sich vor allem durch seine Weichheit, seinen ausgeprägten Duft und seinen klaren fruchtigen Charakter auszeichnet. Von lebhafter rubinroter Farbe mit leichten Granatreflexen. Frisches, animierendes Bukett mit verführerischen Noten von Waldbeeren und Kirschen.

Am Gaumen präsentiert der Meczan sich sehr harmonisch und ausgesprochen saftig und mit intensiven Fruchtnoten.

Der Blauburgunder wird in Trentino-Südtirol erstmals zu Beginn des 19. Jahrhunderts erfolgreich kultiviert. Schon bald stellt sich heraus, dass die sanften Hügel und das einzigartige Mikroklima des Hochplateaus in Mazon die idealen Voraussetzungen bieten, um Blauburgunder von internationalem Format zu produzieren. Als Familie und Weingut verbindet uns mit dieser Rebsorte eine über hundert Jahre alte Tradition. Heute bauen wir den Blauburgunder mit großem Erfolg in den besten Lagen der Region an.

TRAUBENSORTE

Blauburgunder

BODEN

Konglomerat aus Lehm-, Kalk- und Porphyrböden

VINIFIKATION

Die Trauben werden zu 75% entrappt, 25% gelangen intakt in den Gärtank. Die Gärung dauert ca. 10 Tage, während dieser Zeit wird der Most in ständigem Kontakt mit den Traubenschalen gehalten.

SERVIERTEMPERATUR

12° - 14° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Begleiter zu Edelgeflügel, Braten, Nudelgerichte mit Fleischragout.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

