

Carlotta

Lage:
Sessa

Traube:
100% Merlot

Herstellung:

Der grösste Teil der Trauben (90%) wurde abgebeert und in einem grossen Schweizer Holzgärbottich gekühlt, ohne Schwefelbeigabe eingemaischt. Ein kleiner Teil (10%) der Trauben wurde als Ganzbeeren in den Gärbottich gegeben. Es wurde ein Saftabzug (Saigné) von rund 10% durchgeführt. Die Maische wurde mit einer wilden Bio-Hefe beimpft. Während der Gärung wurde der Tresterhut einmal pro Tag von Hand gestossen (Pigeage). Die Gärung erfolgte bei einer Temperatur zwischen 22 und 24 Grad. Nach einer Maischestandzeit von rund drei Wochen wurde der Merlot gepresst. Carlotta wurde für den weiteren Weinausbau in gebrauchte Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche gelegt. Der Biologische Säureabbau (BSA) erfolgte in den Holzfässern. Während zwei Monaten wurde die Feinhefe aufgerührt (Battonage). Nach 6 Monaten im Holz wurde der Wein in die Amphore umgelegt, wo er nochmals 12 Monate reifte. Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert.

Bemerkung:

Carlotta ist die vierte Merlot Interpretation aus der Lage Sessa und wie der Name bereits erahnen lässt auch die Kraftvollste. Die Lage Sessa ist vielschichtig, aber auch schwierig in der Bewirtschaftung, was sich auch auf den Charakter der Carlotta auswirkt. Carlotta ist charakterstark sowie warmherzig. Die Kirche San Martino von Sessa steht nahe unserem Rebberg und beeinflusst Carlotta in ihrem Erscheinungsbild unverkennbar. Wie alle unsere Weine freut sich Carlotta, wenn sie vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).



	2020
Erntedatum	17.09.20
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH	3.6
Restzucker	-
Alkohol	13.0 Vol%
Freier Schwefel	30 mg/l
Schwefel gesamt	86 mg/l
Anzahl Flaschen	1537
Ideale Trinktemp.	18 Grad

