

Regina



Lage:
Bioggio

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. Regina wurde für den weiteren Weinausbau in gebrauchte Barriques aus französischer, amerikanischer und schweizer 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:

Regina ist die Königin unserer Lagen-Merlots. Auch wenn pompös im Erscheinungsbild, besticht Regina eher durch ihre innere Werte. Sie ist samtig, komplex, fruchtig, würzig und ausdrucksstark zugleich. Im wahrsten Sinne eine Seitänzlerin trotz ihrer schweren königlichen Robe. Wie alle unsere Weine freut sich Regina, wenn sie vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).

Erntedatum	12.09.2020
Gesamtsäure	5.6 g/l
pH	3.4
Restzucker	-
Alkohol	13.1 Vol%
Freier Schwefel	27 mg/l
Schwefel gesamt	96 mg/l
Anzahl Flaschen	1729
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad

