

Regina

Lage:
Bioggio

Traube:
100% Merlot

Herstellung:

Die Trauben wurde abgebeert und in einem grossen Bottich gekühlt, ohne Schwefelbeigabe eingemaischt. Es wurde ein Saftabzug (Saigné) von rund 10% durchgeführt. Während der Gärung wurde der Tresterhut einmal pro Tag von Hand gestossen (Pigeage). Nach einer Maischestandzeit von rund drei Wochen wurde der Merlot gepresst. Regina wurde für den weiteren Weinausbau in gebrauchte Barriques aus Schweizer, Französischer und Amerikanischer Eiche gelegt. Ein biologischer Säureabbau (BSA) wurde durchgeführt. Die Feinhefe wurde regelmässig aufgerührt (Battonage). Nach sechs Monaten im Holz wurde der Wein in die Amphore umgelegt, wo er nochmals zwölf 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 Seiltänzerin trotz ihrer schweren königlichen Robe. Wie alle unsere Weine freut sich Regina, wenn sie vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).



Erntedatum	20.09.2021
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH	3.34
Restzucker	-
Alkohol	13.0 Vol%
Freier Schwefel	20 mg/l
Schwefel gesamt	66 mg/l
Anzahl Flaschen	1792
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad

