LACUS 2019
SELECTION

Produzent: Walter Schullian

Rebsorten: 70% Cabernet Franc – 30% Merlot

Lacus: Lateinisch für See

Selection: Dem Most wurde bei Beginn der Gärung 20 % Saftanteil entzogen, der somit höhere Anteil an Schalen erhöht die Farbe und Konzentration des Weines, die angewendete Methode nennt man Salasso.

Lage: Prutznai am Kalterer See auf 250 Meter Seehöhe – Südhang.

Ertrag: 55hl/ha

Ausbau: Spontane Vergärung (ohne Reinzuchthefen) im offenen Holzfass, Salasso 20%, sanftes Unterstoßen der Maische, Abzug in ein Barrique, keine Schönung und keine Filtration.

Lagerfähigkeit: Mindestens 15 Jahre

Alkohol: 14,40 % vol.

Säure: 5,28g/lt

Jährliche Produktion: 225 Liter, 150 Flaschen a 1500 ml (es werden nur Magnum-Flaschen abgefüllt)

Walter Schullian • Kalterer Höhe 4 • 30952 Kaltern
T. +39 335 528 21 11 • ws@lacus-wine.com • **www.lacus-wine.com**