



SÜDTIROLER MERLOT-LAGREIN YHRN



Jahrgang	2022
Traubensorte	55% Merlot, 45% Lagrein
Terroir	Algund, Plars, Schloss Plars, 450m
Anbauform	Guyot
Ertrag	55 dz/ha
Vinifizierung	Vergärung im Stahltank, Ausbau für 14 Monate im Barrique
Analysewerte	Alkohol 15,00 % Vol
Empfohlene Speisen	Am Besten zu Wildgerichten, Schmorbraten oder gegrilltem Fleisch genießen.
Serviertemperatur	18 - 20°
Lagerfähigkeit	5-10 Jahre

Mit Entschlossenheit stürzt sich der Verschnitt ins Glas und stellt seinen prunkvollen purpurroten Mantel zur Schau. Der Nase vermitteln sich reizvolle Düfte von Veilchen, roten Waldbeeren, Zartbitterschokolade und feine Röstnoten. 14 Monate im kleinen Eichenfass verleihen dem „Yhrn“ sein kennzeichnendes Holzaroma. Die edle Herbheit im Antritt verwandelt sich am Gaumen zu einem samtigen und einnehmenden Geschmack.

SCHLOSS PLARS
Andreas Theiner

Mwst. Nr. 0 2 4 1 7 0 6 0 2 1 3
St. Nr. THNNRS72S19F132Q

Mitterplars 25
I-39022 Algund

T +39 0473 448 472
F +39 0473 446 557

info@schlossplars.com
www.schlossplars.com