



Merlot Friuli Grave DOC 2015

**Paprika und schwarze Johannisbeere,
würzig nach Friauler Art**

Winzer: Terre di Ger

Region: Friaul

Rebsorte: 100% Merlot

Farbe: rot

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu gegrillter Leber mit Kräutern,
Kaninchen, Schweinefleisch mit kräftiger Sauce

0.75 l – Bestellnummer 19615

Terre di Ger Friaul

Mit rund 2.400 Hektar Rebfläche ist die DOC Grave die größte DOC der Region Friaul-Julisch Venetien. Der hier vorherrschende Kiesboden (franz. gravier) des Schwemmlands in den weitläufigen Flusstälern stand Pate bei der Namensgebung, ähnlich wie bei der AOC Graves in Bordeaux. Die Steine speichern während des Tages die Sonnenwärme und geben sie nachts wieder an die Umgebung ab. Das macht diesen Untergrund, neben dem Reichtum an Mineralien und der guten Drainage, so wertvoll für den Weinbau. Die Zone umfasst ein Gebiet

mit rund hundert Gemeinden in den Provinzen Pordenone und Udine. Gianni Spinazzè, Inhaber von Terre di Ger, hatte schon immer eine große Leidenschaft für Wein. So wurde er vom Weingartenpfleger zum Produzenten von Zubehör, speziell von Weinbergpfählen, bis er 1986 eine eigene Kellerei kaufte und weiter entwickelte. Heute bewirtschaftet er zusammen mit seinem Sohn Roberto 70 Hektar in Frattina und kultiviert die klassischen Friulaner Rebsorten.