

# Messnerhof

Weingut · Azienda Vinicola · Winery

## Belleus IGT

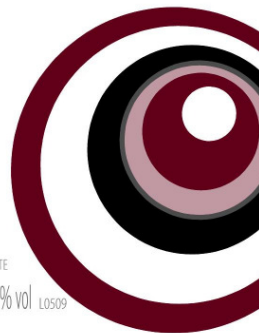
Messnerhof

BELLEUS  
2007

VIGNETI DELLE  
DOLOMITI ROSSO  
Indicazione Geografica Tipica

Erzeugerabfüllung  
Imbottigliato all'origine:  
Bernhard Pichler  
St. Peter - Bozen - Italien

CONTIENE SOLFITTI - ENTHÄLT SULFITE  
ITALIA 750 ML e 14,5% vol L0509



Dieser Wein ist das Ergebnis eines Traubenverschnittes aus 5 Rebsorten die in zwei verschiedenen Lagen angebaut werden. In der früh reifenden Lage St. Peter bei Bozen wachsen die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und in der etwas späteren Lagen Missian in der Gemeinde Eppan die Sorten Syrah, Merlot und Tempranillo. Die Reben wachsen in beiden Lagen auf ca. 350 m Meereshöhe. Durch die beiden unterschiedlichen Lagen, werden die Reifezeitpunkte ausgeglichen, somit können die Trauben aller 5 Sorten zur selben Zeit geerntet und gemeinsam vergoren werden. Der Ertrag liegt bei ca. 5.000 kg/ha. Der Ausbau des Weines erfolgte im französischen Barriquefässern für eine Zeitdauer von 18 Monaten.

**Kategorie:** Rotwein  
**Herkunft:** Südtirol - Italien  
**Hersteller:** Messnerhof Bernhard Pichler

**Rebsorten:** 55% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 9% Syrah, 8% Tempranillo, 8% Petit Verdot

**Jahrgang:** 2007

**Inhalt:** 0,75 l

**Farbe:** dunkles rot

**Duft:** Lakritze, Pflaumen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren

**Geschmack:** füllig, saftig, weich, zartbitter und lang anhaltend

**Alkoholgehalt:** 14,0 % vol.

**Säure:** 4,8 g/l

**Restzucker:** 1,4 g/l

**Trinktemperatur:** 19°C

**Lagerfähigkeit:** bis 2016

**Degustation:** Der Belleus hat einen würzigen und beerigen Duft. Die gute Fülle und der lange Abgang, werden durch eine elegante Säure abgerundet, wodurch der Wein seinen saftigen Charakter bekommt.

**Essen:** Dieser Wein ist ein guter Essensbegleiter für Wildgerichte dunkle Fleischspeisen und würzigem Käse.