



Italien /
Alto Adige

Gerd Pomella



	N	Bezeichnung	Milla DOC
		Region	Südtirol
		Herkunftsbezeichnung	Alto Adige DOC
		Traubensorten	35% Cabernet Sauvignon 25% Cabernet Franc 40% Merlot
		Weinberg	Die 1 Hektar grosse Rebanlagen für den Wein Milla befinden sich in unmittelbarer Nähe des Weinguts, direkt unter der markanten Felswand Kurtatschs. Der Untergrund ist gut durchmischt und besteht auf Lehm und Schotteranteilen. Je nach Jahrgang wird auch ein Teil der Lage Braidbach (gleiche Höhe wie Milla) verwendet. Beide Lagen wurden 1997 neu bepflanzt.
		Herstellung (Vinification)	Nur in besonderen guten Jahren baut Gerd Pomella eine Selektion aus Trauben bester Lagen zum Erstwein Milla aus. Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon werden getrennt vinifiziert. Der Vergärung in offenen Holzbottichen folgt ein zweijähriger Ausbau in neuen Barriquefässern aus bester französischer Eiche. Aber erst nach der geduldigen Reifezeit in der Flasche von mindestens 12 Monaten verlässt diese Cuvée den Keller. Produktion: 3200 Flaschen. Erster produzierter Jahrgang: 1999.
		Sensorische Beschreibung:	
		Farbe:	tiefdunkle Rubinrot
		Geschmack:	Komplex, würzig, Brombeeren.
		Duft:	Dichte und konzentrierte dunkle Beerenfrucht. Würze, Röstaromen. Kräftiger Körper, samtige Tanine. Langer, sanfter Abgang.
Analyse		14.5%	
	Passt zu:	Zu Fleischgerichten, Käse, Braten	
		Serviertemperatur	16 -18°
		Erhältlich als:	Fl. 0.75
		Kurzbeschreibung für Weinkarte	

