



## Südtiroler Vernatsch DOC

**Lage:**

350 m ü. d. M.; Westhang, direkt an der Hofstelle gelegen, mit einer Hangneigung von min. 40%; skelettreicher, grauer Porphy-Verwitterungsboden; luftige und kühle Lage;

**Reberziehung:** Pergl (Pergola) 4.500 Reben/ha

**Ertrag:** 70 hl/ha

**Vinifizierung:**

Nach schonender händischer Ernte werden die Trauben entrappt und die Maische bei ca. 24 °C vergoren. Nach sieben Tagen erfolgen der Abzug und anschließend der Säureabbau. Der Ausbau des Südtiroler Vernatsch erfolgt in Edelstahl. Abgefüllt wird der fertige Wein im Mai.

**Weinbeschreibung:**

In leuchtendem Kirschrot funkelt der Vernatsch in der Sonne. Er überzeugt durch sein feinfruchtiges Bukett nach Kirschen, rote Beeren sowie Bittermandeln und eröffnet am Gaumen seine elegante, gerbstoffarme Struktur. Das verleiht diesem Wein außergewöhnliche Trinkigkeit und Finesse.

**Speisenempfehlung:**

Beste Begleiter typischer Südtiroler Gerichte, wie Knödel oder Brettljause; unkomplizierter Gesellschaftswein.

**Alkohol:** 12,5 % vol

**Gesamtsäure:** 4,1 g/l

**Restzucker:** 1 g/l

**Lagerfähigkeit:** 3 Jahre

**Servicetemperatur:** 12 -14 °C