

# EDEL- VERNATSCH

DOC 2017

**SORTE/N:** Vernatsch

**ALTER DER REBEN:** 20 – 50 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 13 – 15 °C

**TRINKREIFE:** 2018 – 2020

**ERTRAG:** 85 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** Pergel

**ALKOHOL:** 12,5 %

**RESTZUCKER:** 2,0 g/l

**SÄURE:** 4,4 g/l

Enthält Sulfite

» Für diesen Wein werdet Ihr "delikat" Eurem Vokabular für Weinbeschreibungen hinzufügen. Ein Traum von Himbeeren mit Mandelsplittern und einer frischen Brise im Haar. «

## HERKUNFT

Der Vernatsch (von lat. „vernaculus“ für „einheimisch“) hat in Südtirol eine Jahrhunderte lange Tradition und war im Mittelalter als „Farnatzer“ bekannt. Bis vor einigen Jahrzehnten waren 80 Prozent der Anbaufläche Südtirols mit Vernatsch bepflanzt. Mittlerweile ist dieser Prozentsatz auf unter 20 Prozent gesunken. Aber noch immer ist Vernatsch die meistangebaute Rebsorte in der Region.

## JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

## VINIFIKATION

Einwöchige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 24°C, biologischer Säureabbau und 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl und Betonfass.

## WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf einer Höhe zwischen 230 und 450 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter mit geringem Sandanteil.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

- leichtes Kirschrot
- fruchtbetont nach Kirsche und Himbeere, etwas Bittermandel
- stoffig, sehr weich am Gaumen, pure Trinkfreude

## EMPFEHLUNG

Probieren Sie unseren Edelvernatsch zu Speck und Wurst, Antipasti, leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten oder mildem Weichkäse.

