

EDEL- VERNATSCH

DOC 2019

SORTE: Vernatsch

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2022

ERTRAG: 85 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,6 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

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

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.

