

## „SCHICKENBURG“ MERANER VERNATSCH GRAF - SELEKTION



|                  |                               |
|------------------|-------------------------------|
| JAHRGANG:        | 2015                          |
| FÜLLMENGE:       | 0,75 l                        |
| WEINSORTE:       | 100 % Vernatsch               |
| HERKUNFT:        | Marling<br>400 – 450 m        |
| BÖDEN:           | Humoser schwach lehmiger Sand |
| ALTER DER REBEN: | 15 – 20 Jahre                 |
| LAGERFÄHIGKEIT:  | 3 Jahre +                     |

|               |         |
|---------------|---------|
| ANALYSEWERTE: |         |
| ALKOHOL:      | 13,0 %  |
| GESAMTSÄURE:  | 4,4 g/l |
| RESTZUCKER:   | 3,2 g/l |

ALLERGENHINWEIS: Enthält Sulfite

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Dieser Vernatsch ist leuchtend rubinrot. Das Bouquet erinnert an Veilchen und Mandeln, im Geschmack elegant, weich, mit ausgewogener Fruchtsäure und harmonischem Abgang.

### AUSBAU:

Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahlfässern, kontrollierte Temperatur; anschließender biologischer Säureabbau und Lagerung in Eichenholzfässern und Stahlfässern.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu Vorspeisen, besonders Speck, Wurstspezialitäten, Käse, traditionelle Hausmannskost, Kalbfleisch.

Serviertemperatur: 12-14°