

MERANER VERNATSCH FESTIVAL - CLASSIC



JAHRGANG:	2016
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Meraner Vernatsch
HERKUNFT:	Labers, St. Valentin, Küchelberg 300 – 450 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	20 – 40 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE:

ALKOHOL:	13,0 %
GESAMTSÄURE:	4,3 g/l
RESTZUCKER:	3,3 g/l

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist leuchtend rubinrot. Im Duft weckt dieser Wein Assoziationen an Burgundertropfen, roten Früchten und Veilchen; im Geschmack sehr weiche Gerbstoffe mit ausgewogener Fruchtsäure mit feinem Finale.

AUSBAU:

Traditionelle Rotweingärung in großen Edelstahltanks; anschließender biologischer Säureabbau und Lagerung auf der Feinhefe für ca. 5 Monate in großen Eichenholzfässern.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

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

Serviertemperatur: 12-14°