



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. MERANER VERNATSCH "FESTIVAL"

Vernatsch ist die älteste autochthone rote Rebsorte Südtirols und genießt im Meraner Land einen besonders hohen Stellenwert. Ein wahrer Allrounder der Speisebegleitung, vor allem zu traditionellen Südtiroler Gerichten und italienischen Spezialitäten. Gekühlt ist dieser leichte Rotwein ein beliebter Appetizer.

Pure Tradition gepaart mit einem frischen, fruchtigen Trinkerlebnis.



LINIE:

Festival



ANBAUZONE:

Labers, St. Valentin, Küchelberg
300 – 450 m



ALTER DER REBEN:

20 - 40 Jahre



ANMERKUNGEN 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 und feinem Finale.



LAGERFÄHIGKEIT:

2 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2019:

ALKOHOL: 13,5 %
GESAMTSÄURE: 4,5 g/l
RESTZUCKER: 2,3 g/l



REBSORTE:

Meraner Vernatsch



BÖDEN:

leicht, durchlässiger Moränenschutt



AUSBAU:

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



SPEISEEMPFEHLUNG:

Vorspeisen, Speck, Wurstspezialitäten, Käse, traditionelle Hausmannskost, Kalbfleisch



SERVIERTEMPERATUR:

12 - 14°C