



MERAN
KELLEREI • CANTINA

SÜDT. VINSCHGAU VERNATSCH

Der Vernatsch ist ein charaktvoller, authentischer Wein, der von seiner Herkunft erzählt: von warmen, regenarmen Sommertagen, windigen Frühjahrs- und Herbstwochen, starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, aber auch von Schnee und Winterfrost.

Ein bemerkenswerter Begleiter eigenwilliger Südtiroler Handwerkskunst.



LINIE:

Vinschgau



ANBAUZONE:

Vinschgau
450 - 600 m



BÖDEN:

verwitterter Schiefer, Granit und Gneis, karg und sandig



AUSBAU:

Die alkoholische Gärung findet im großen Stahlfass bei kontrollierter Temperatur statt. Im Anschluss daran erfolgt der biologische Säureabbau und die Lagerung für 5 Monate in großen Eichenholzfässern.



SPEISEEMPFEHLUNG:

Vorspeisen, Speck, Wurstspezialitäten, Käse, traditioneller Hausmannskost und Kalbfleisch



SERVIERTEMPERATUR:

12 - 14°C



AUSZEICHNUNGEN:

2016: Vini Buoni d'Italia 2018: 4 Stelle + Golden Star
2017: Vini Buoni d'Italia 2019: 4 Stelle + Corona Pubblico
2018: Vini Buoni d'Italia 2020: 4 Stelle
2019: Vini Buoni d'Italia 2021: 4 Stelle



REBSORTE:

Vernatsch



ERTRAG:

70 hl/ha



ALTER DER REBEN:

25 - 50 Jahre



ANMERKUNGEN VOM KELLERMEISTER:

Die Farbe ist leuchtend rubinrot. Das Bouquet erinnert an Veilchen und Mandeln, im Mund präsentiert sich dieser Vernatsch weich, harmonisch, mit gut eingebundener Säure.



LAGERFÄHIGKEIT:

2 Jahre +



ANALYSEWERTE - JAHRGANG 2019:

ALKOHOL: 13,5 %
GESAMTSÄURE: 4,7 g/l
RESTZUCKER: 2,3 g/l