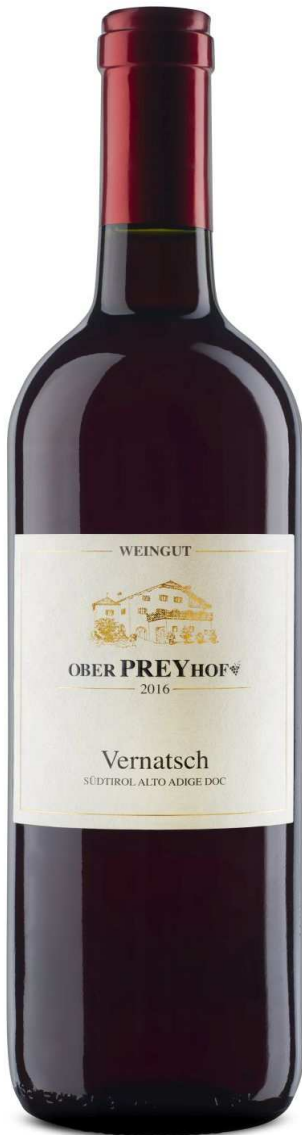


Südtiroler Vernatsch DOC



Vinifikation

Abbeeren und leichtes quetschen der Trauben, 12 Tage Maischegärung bei konstanter Temperatur, anschließender biologischer Säureabbau, Lagerung auf der Feinhefe bis zur Abfüllung anfangs Februar

Weingut

Riegel Barleit, Südhang mit warmem Mikroklima und aus der Riegel Lavason oberhalb des Kalterersee

Lage/Boden

Steiniger und schotteriger Lehm Boden mit wenig Sandanteil

Degustationsnotiz

- leichtes Kirschrot
- feines Bouquet nach Kirsche und Himbeere, mit etwas Bittermandel
- rund, sehr weich am Gaumen, pure Trinkfreude

Daten

Appellation:	Südtiroler DOC	Ertrag:	94 hl / ha
Sorte/n:	Edelvernatsch	Alkohol:	12,1 % Vol.
		Säure:	4,3 g/l
Alter der Reben:	5 – 50 Jahre	Restzucker:	2,3 g/l
Erziehungsform:	Pergel		
