

EDEL- VERNATSCH

DOC 2018

SORTE: Vernatsch

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2021

ERTRAG: 85 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 12,5 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,8 g/l

Enthält Sulfite

» Für diesen Wein werdet Ihr "delikat" Eurem Vokabular für Weinbeschreibungen hinzufügen. Ein Traum von Himbeeren mit Mandelsplittern und einer frischen Brise im Haar. «

HERKUNFT

Der Vernatsch (von lat. „vernaculus“ für „einheimisch“) hat in Südtirol eine Jahrhunderte lange Tradition und war im Mittelalter als „Farnatzer“ bekannt. Bis vor einigen Jahrzehnten waren 80 Prozent der Anbaufläche Südtirols mit Vernatsch bepflanzt. Mittlerweile ist dieser Prozentsatz auf unter 20 Prozent gesunken. Aber noch immer ist Vernatsch die meistangebaute Rebsorte in der Region.

JAHRGANG

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

VINIFIKATION

Einwöchige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 24°C, biologischer Säureabbau und 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl und Betonfass.

WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf einer Höhe zwischen 230 und 450 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter mit geringem Sandanteil.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leichtes Kirschrot
- fruchtbetont nach Kirsche und Himbeere, etwas Bittermandel
- stoffig, sehr weich am Gaumen, pure Trinkfreude

EMPFEHLUNG

Probieren Sie unseren Edelvernatsch zu Speck und Wurst, Antipasti, leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten oder mildem Weichkäse.

vernatsch

ROLO . ALTO ADIGE