

# EDEL- VERNATSCH

**DOC 2020**

**SORTE:** Vernatsch

**ALTER DER REBEN:** 20 – 50 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 13 – 15 °C

**TRINKREIFE:** 2021 – 2023

**ERTRAG:** 85 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** Pergel

**ALKOHOL:** 12,5 %

**RESTZUCKER:** 2,0 g/l

**SÄURE:** 4,6 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

Auf einen relativ milden Winter folgten ein niederschlagsreicher März und ein trockener und warmer April. Die Blüte erfolgte etwas früher als normalerweise, der Sommer verlief ohne längere Hitzeperioden. Trotzdem wurde der Vegetationsvorsprung bis zur Ernte immer kürzer, und die ersten Trauben wurden Anfang September gelesen. Die letzte Fuhre erreichte am 9. Oktober die Kellerei.

## 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.

