



VINSCHGAU VERNATSCH SONNENBERG

JAHRGANG:	2013
WEINSORTE:	100 % Vinschgau Vernatsch
HERKUNFT:	Mittelvinschgau, Kastelbell 450 – 650 m
BÖDEN:	Verwitterter Schiefer, Granit und Gneis, karg und sandig
ALTER DER REBEN:	25 – 50 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE:	
ALKOHOL:	12,9 %
GESAMTSÄURE:	4,5 g/l
RESTZUCKER:	3,0 g/l

ANMERKUNG 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.

AUSBAU:

Alkoholische Gärung im großen Stahlfass bei kontrollierter Temperatur; anschließender biologischer Säureabbau und Lagerung für 5 Monate in großen Eichenholzfässern.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: zu Vorspeisen, besonders Speck, Wurstspezialitäten, Käse, traditionelle Hausmannskost, Kalbfleisch.

Serviertemperatur: 12-14°