

ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

DER JAHRGANG 2012: Die Ernte 2012 ist sehr gut zu bewerten. Es gab keinen Hagel und die Ernte hat früh begonnen. Die Trauben für die Weißweine hatten eine perfekte Reife und Gesundheitszustand. Der Kalterersee konnte mit einer guten Gradation gelesen werden und die restlichen Rotweine haben ein tolles Fruchtaroma. Die Weine sind elegant, saftig und mineralisch, fast salzig, und machen viel Spaß beim Trinken.

REBSORTE: 93 % Vernatsch, 7 % Lagrein

KLIMA: alpenmediterranes Klima

BODEN: wärmespeichernde, porphyrhaltige Böden

ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel

ERTRAGSMENGE: 80 hl/ha

AUSBAU: Beide Sorten wachsen schon gemeinsam im selben Weingut und werden somit auch zusammen geerntet und verarbeitet. Nach der klassischen Maischegärung folgt eine Lagerung in großen Holzfässern.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 13,0 % vol., Gesamtsäure: 4,3 g/l, Restzucker: 2,9 g/l

TRINKREIFE: 2013-2014

DEGUSTATION: Feines Rubinrot. Elegantes, fruchtiges, sortentypisches Aroma mit Geruchsnoten von roten Beeren, Kirschen und Veilchen. Jugendlicher, ausgewogener Geschmack am Gaumen mit leichtem Mandelduft.

BEGLEITIDEEN: Ein saftiger Wein, der sich in gemütlicher Runde und zu jeglichen Mahlzeiten gut trinken lässt.

SERVIERTEMPERATUR: 12 - 14 °C

