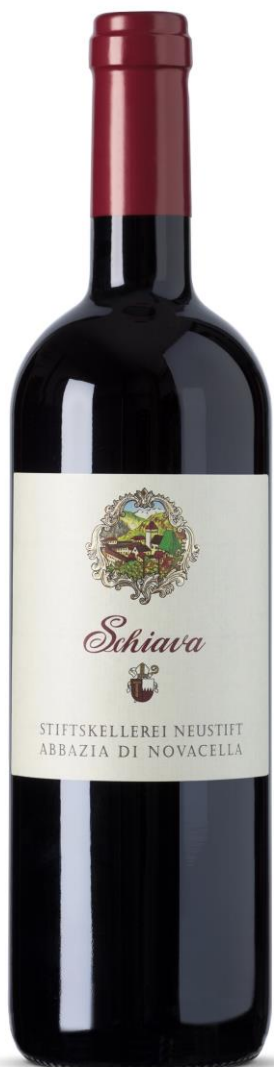


# SÜDTIROLER VERNATSCH DOC

Ein leichter und fruchtiger Rotwein, hellrubin- bis rubinrot in der Farbe; angenehmen frisch und fruchtig im Geruch; Aromen von Himbeeren, Veilchen und Sauerkirsche; mild und harmonisch im Geschmack;



Produktionsgebiet:	Girlan (Eppan)
Meereshöhe:	350 – 420 m
Bodenbeschaffenheit:	Lockerer Moränenschutt auf porphyrischem Untergrund
Ausrichtung:	Nord
Rebsorte:	Vernatsch
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	5000
Ertrag pro ha:	80 hl
Vinifikation:	Maischegärung für 5 Tage, anschließend Abschluss der Gärung und Reifung im Stahltank
Gärtemperatur:	max. 28° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Serviertemperatur:	12° - 14° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

## Speiseempfehlung:

- Südtiroler Speck mit Schüttelbrot
- Kaminwurzeln
- Kaninchenfrikassee mit Tomaten und Champignons

## Analytische Daten Jahrgang 2020

Alkoholgehalt:	12,50% vol
Säure:	5,20 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	24,30 g/l
Restzucker:	1,40 g/l

## Jahgangsbericht 2020:

Nach einem schneereichen Winter begann der Austrieb verhältnismäßig früh. Dank des milden Wetters gab es aber keine Probleme mit Frühjahrsfrost. Der Sommer zeigte sich von seiner besten Seite, die Temperaturen waren durchschnittlich, es gab keine extremen Wetterereignisse und die Niederschlagsmenge war ebenfalls mittel. Erntebeginn war am 14. September, 10 Tage früher als normalerweise. Der Spätsommer und der Herbst waren etwas niederschlagsreicher mit geringeren Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht als üblich. Um trotzdem gesundes Traubenmaterial ernten zu können, wurden die Erntetermine etwas vorgezogen, bereits Mitte Oktober war die Lese abgeschlossen.

Entsprechend zeigen sich die Weine des aktuellen Jahrganges: feingliedrig, frisch und fruchtig mit moderatem Alkohol und ansprechender Säure, ähnlich dem Jahrgang 2019.



**KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA**