

# 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:	5.000
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:

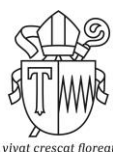
- Südtiroler Speck mit Schüttelbrot
- Kaminwurzeln
- Kaninchenfrikassee mit Tomaten und Champignons

## Analytische Daten Jahrgang 2021

Alkoholgehalt:	12,50% vol.
Säure:	4,80 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	24,30 g/l
Restzucker:	0,90 g/l

## Jahgangsbericht 2021:

Das Jahr 2021 begann mit viel Schnee. Durch die kühlen Temperaturen im März und April trieben die ersten Reben erst Ende April aus, das Wachstum war durch die kühlen Temperaturen im Mai aber weiterhin gebremst. Somit begann die Blüte erst in der 2. Junihälfte und damit rund 2 Wochen später als im Durchschnitt. Der Juni und der Juli waren überdurchschnittlich feucht und warm, was uns in der Landwirtschaft vor große Herausforderungen stellte. Glücklicherweise war der Sommerausklang trocken und sonnig und auch im September gab es stabiles Hochdruckwetter und so konnte, rund 10 Tage später als üblich, am 26. September mit der Ernte begonnen. Kühle Nächte und warme Tage sorgten während der gesamten Lesezeit für durchwegs gesundes Traubenmaterial mit durchschnittlicher Gradation und überdurchschnittlichen Säurewerten.



**KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA**