

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 2018

Alkoholgehalt:	12,50% vol
Säure:	4,80 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	24,00 g/l
Restzucker:	2,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT