



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT - ABBAZIA DI NOVACELLA

SÜDTIROLER ST. MAGDALENER

Der kräftigste unter den Vernatschweinen; leuchtendes, kräftiges Rubinrot mit leichten Ziegelttönen in der Farbe; fruchtig und blumig, mit Duft von Kirschen und leichten Mandel- und Veilchentönen im Bukett. Samtig und harmonisch am Gaumen, mit einem feinem Abgang.

WEINBRIEF



Produktionsgemeinden	Bozen, Fraktion Rentsch
Meereshöhe	260 - 350 m.
Bodenbeschaffenheit	Sandig-lehmiger Quarzporphyrboden
Ausrichtung	Süd, Süd-West
Neigung	35 % ca.
Rebsorte	90 % Vernatsch; 10 % Lagrein
Erziehungsform	Pergel
Reben/ha	3500
Ertrag pro ha	80 hl
Erntezeit	Anfang Oktober
Gärbehälter	Edelstahl
Gärtemperatur	ca. 25° C
Verwendete Hefen	Natürliche + Reinzuchthefen
Lagerungsdauer	6 Monate in Edelstahltanks

Analytische Daten Jahrgang 2017

Alkoholgehalt	12,8 %
Säure	4,5 g/l
Zuckerfreier Extrakt	25,5 g/l
Restzucker	2,0 g/l



Vernatsch

Speiseempfehlungen

Dieser Wein passt zu diversen Vor- und Fleischspeisen, zu Federwild, Kaninchen und Lamm, sowie zu Tiroler Brettljausen.