

VERNATSCH „BREITBACHER“

ALTO ADIGE DOC



SORTE VERNATSCH

ANBAUGEBIET Der Vernatsch ist eine autochthone, für Südtirol einzigartige Rebsorte. Die für Weintrauben unüblich großen Beeren geben den typisch fruchtigen, leichten und bekömmlichen Südtiroler Rotwein. Dieser Wein gedeiht in besonderen Einzellagen an den Hangausläufern von Breitbach, einer Fraktion der Gemeinde Kurtatsch im Südtiroler Unterland.

ERZIEHUNGSFORM Die traditionelle Pergel mit 3000-3500 Rebstöcken/ha bietet dem Vernatsch nach wie vor die idealen Wachstums- und Reifebedingungen.

BODENBESCHAFFENHEIT Kalkschotterböden aus Moränenablagerung an den Hangausläufern im südlichen Unterland

ERTRAG 70 hl/ha

WEINBEREITUNG Nach der Lese werden die Trauben mit großer Sorgfalt entrappt und die Maische für ca. 10 Tage bei einer Temperatur von 28-30° C vergoren. Während der Gärung wird die Maische durch Umpumpen in Kontakt mit den Hülsen gehalten. Nach beendeter Gärung und biologischem Säureabbau (BSA) wird dieser Wein für 6-8 Monate im Edelstahltank gelagert.

WEINBESCHREIBUNG Als Vernatsch von seiner besten Seite zeigt sich dieser Einzellagenwein. Mit seiner frischen Art lädt er bereits sehr jung zum Trinken ein. Hellrubinrot in der Farbe und mit feinen Fruchtaromen von Weichselkirsche und die für den Vernatsch so typischen Mandeltöne, zeigt sich dieser Wein harmonisch und mild. Eine angenehme Frische begleitet seinen vollen und saftigen Körper im Abgang. Ein moderner Wein, der hervorragend zu kräftigen Vorspeisen, hellem Fleisch und milden Käsesorten passt.

SERVIERTEMPERATUR. 14°- 18°C

LAGERFÄHIGKEIT 2-3 Jahre

WEINANALYSE	Alkohol	12,5 % Vol.
	Säure	4,8 g/l
	Restzucker	2,5 g/l