

*Ventus ferat * Ventus creat*
FALLWIND



SÜDTIROL DOC
**VERNATSCH
FALLWIND 2024**

Der Vernatsch war jahrhundertlang die wichtigste einheimische Rotweinsorte. Heute sind die Anbauflächen reduziert worden, um die beste Auswahl zu gewährleisten: ideal für den Vernatsch Fallwind sind die nach südosten und südwesten ausgerichteten Hänge rund um die Weinstraße. Unser Vernatsch ist ein frischer, fruchtiger Wein mit einem feinen Aroma von Bittermandeln. Einfach ein Klassiker.



rubinrot



fruchtiger Duft nach
Kirschen, Veilchen und
zarten, roten Früchten



geschmeidig,
elegant, dezente
Note von Bittermandel

REBSORTE:

Vernatsch

REBALTER:

20 bis 40 Jahre

ANBAUGEBIET:

Hügellagen in der Gemeinde Eppan

Exposition: Südost, Südwest

Böden: Kalkschotter- und Moränenschuttböden

Erziehungsform: Pergel

LESE:

Anfang Oktober; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung auf den Schalen, Reifung und
biologischer Säureabbau im Stahltank.

ERTRAG:

70 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13%

Säure: 4,6 gr/l

TRINKTEMPERATUR:

12-14°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Er schmeckt zu Vorspeisen und Südtiroler Gerichten wie beispielsweise Roggentaschen mit Selchfleisch. Vor allem aber zu Speck, Wurstwaren, mildem Käse und Brot. Gut gekühlt passt er auch hervorragend zu Fisch.

LAGERUNG/POTENTIAL:

4 bis 5 Jahre

KELLEREI **ST MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it