LINIE
KLASSISCH

Südtiroler Edelvernatsch 2020

Die autochthone rote Rebsorte Vernatsch wird in Südtirol seit dem Mittelalter angebaut. In Deutschland heißt diese Sorte „Trollinger“, was sich vom Namen „Tirolinger“ ableitet. Die Trauben und Beeren sind ungewöhnlich groß im Gegensatz zu anderen Rebsorten. Auch als Tafeltraube „Meraner Kurtraube“ erfreut sie sich großer Beliebtheit. Da die Trauben spät reifen, benötigen sie bis tief in den Herbst hinein viel Sonne. Der Südtiroler Edelvernatsch ist ein weicher, fruchtig-milder und unkomplizierter Rotwein.

Rubinrot

Duft nach Himbeere und Kirsche

fruchtig, frisch mit bekömmlicher Fülle

Rebsorte:
Vernatsch

Rebalter:
10 bis 35 Jahre

Anbaugebiet:
Lage: beste Vernatsch Lagen in der Gemeinde Eppan und Kaltern (250-450m)
Exposition: Südost, Südwest
Böden: Kalkschotterböden und Schwemmböden
Erziehungsform: Pergel

Lese:
Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

Ausbau:
Vergärung sowie biologischer Säureabbau und Ausbau im Stahltank.

Ertrag:
70 hl/ha

Analytische Daten:
Alkoholgehalt: 12,5 %
Säure: 4,85 gr/lt

Trinktemperatur:
12-14°

Genussempfehlung:
Angenehmer Begleiter sowohl zur klassischen Südtiroler „Marende“ (Brotzeit) als auch zur einfachen Südtiroler Küche wie Schlutzkrapfen und Knödel in allen Variationen, aber auch zu raffinierten Vorspeisen wie Tortelloni gefüllt mit Kalbsbrust.

Lagerung/Potential:
3 bis 4 Jahre

stmichael.it office@stmichael.it

St. Michael-Eppan
KELLEREI - CANTINA