



VERNATSCH 2018

Südtiroler DOC

Rebsorte:

Den Hauptteil bildet der Großvernatsch, weiters findet man die im traditionellen Vernatschsatz vorhandenen typischen alten Spielarten.

Alter der Reben:

43 Jahre

Lage:

Hanglage „Nockerisch“ in Kurtatsch auf 340 m ü. M.

Boden:

Hoher Kalkschotteranteil mit lehmigen Sandeinschlüssen

Ertrag und Erziehungssystem:

70 hl/ha auf der einfachen Pergel

Vinifizierung:

Die Lese erfolgte am 20. September. Die Gärung erfolgte im Stahlfass, der biologische Säureabbau und Ausbau im großen Eichenholzfass.

Analytische Daten:

Alkohol: 12,8 Vol. %

Restzucker: 0,5 g/l

Säure: 4,5 g/l