



Vernatsch - R -

Südtirol DOC 2015

Rebsorte:	100 % Vernatsch, verschiedene Klone, 35 Jahre		
Lage:	auf 530-550 m Meereshöhe, eiszeitlicher Moränenschuttboden mit Porphy		
Ertrag pro Hektar:	8.000 kg		
Serviertemperatur:	12 – 14 ° C		
Analysewerte:			
Vol % Alk	12,5	Gesamtsäure	4,6
pH	3,65	Restzucker g/l	1,5

Vinifikation: Verarbeitung im Stile eines Riserva.

Ernte in Kleinkisten mit manueller Selektion im Weinberg Anfang Oktober, die Trauben werden entrappt und im offenen Eichenholz Bottich spontan vergoren, 3 Wochen Maischestandzeit mit täglichem untermischen der Trester, biologischer Säureabbau im Frühjahr des Folgejahres, Reifung auf der Feinhefe für 12 Monate im gebrauchten Tonneau, Füllung im April 2017, weitere Flaschenreife für 4 Monate.

Verkostung:

Fülliger Wein mit kräftiger rubinroter Farbe, Duft nach Kirschen und Veilchen, im Trunk frisches und fruchtiges Aroma, am Gaumen elegante Geschmeidigkeit und zartes Aroma nach Bittermandeln.

Speisenempfehlung:

Idealerweise wird der Wein dekantiert, guter Essensbegleiter für weisse und rote Bratengerichte, ideal für Wild und Lamm, zu Pilzen und Knödel, harmoniert sehr gut zu Nudelgerichten und zur mediterranen Küche.

Prämierung:

2014:	88 Punkte	Falstaff Wein Guide 2017/18
	3 Sterne ***	VINIBUONI d'Italia
2015:	4 Sterne ****	VINIBUONI d'Italia
	92 Punkte	Falstaff Wein Guide 2018/19

[Hier eingeben]



Weingut Schloss Englar
39057 Eppan | Appiano | Italien | Pigeno 42 | www.weingut-englar.com