



Drauhof



SÜDTIROLER VERNATSCH DOC

REBSORTE:

Vernatsch, ein Klassiker in Südtirol. Eine heimische Sorte.

ERTRAG:

75 hl/Hektar

VINIFIKATION:

Die Trauben werden entrappt, angequetscht und durch traditionelle Maischegärung zu Wein vergoren. Anschließend wird der biologische Säureabbau eingeleitet.

WEINBESCHREIBUNG:

Der Vernatsch ist ein fruchtiger, milder und angenehm leichter Rotwein mit einer hellrubinroten Farbe. Sehr typisch ist sein Geruch nach Kirschfrucht, welcher durch eine abschließende Bittermandelnote unterstützt wird. Durch seine Harmonie, Ausgeglichenheit und seinen milden Charakter ist dies ein Wein, der zum Trinken einlädt.

EMPFEHLUNG:

Ein Wein, der sehr flexibel ist und zu sehr vielen Speisen passt. Zu Vorspeisen, zu weißem Fleisch, besonders aber zu typischen Südtiroler Gerichten wie Knödel, Speck, Schlutzkrapfen, Polenta und zum traditionellen Südtiroler Törggelen. Auch als Begleiter in einer geselligen Runde sehr gut geeignet.

SERVIERTEMPERATUR:

15 - 16 °C

LAGERFÄHIGKEIT:

2 - 3 Jahre

EIGENBAUKELLEREI MANFRED RELLICH

IN DER AU 28 | 39040 TRAMIN A.D.W. | SÜDTIROL | ITALIEN

TEL / FAX +39 0471 860 072 | WWW.DRAUHOE.IT | MANFRED@DRAUHOE.IT