

VERNATSCH

Südtirol DOC



BEZEICHNUNG	Südtiroler Vernatsch Prackfol DOC
REBSORTE	Vernatsch
JAHRGANG	2021
ERTRAG (hl/ha)	63
GEMEINDE	Völs am Schlern, Südtirol, Dolomiten
WEINBAUZONE	Völser Aicha, Unteraicha
HÖHENMETER	550-650m
NEIGUNG (%)	50-70%
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
SERVIERTEMPERATUR (°C)	12-14°
REIFEPOTENTIAL (Jahre)	3-5
ALKOHOL (Vol. %)	12,5
RESTZUCKER (g/l)	0,3
SÄURE (g/l)	4,1
PH-WERT	3,8
WEINLESE	September/Oktober

BESCHREIBUNG. Sein leuchtendes Rubinrot aber vor allem die fruchtigen Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Kirsche mit Noten von Bittermandeln, geben diesem Wein völlige Harmonie. Der Geschmack ist rund, angenehm frisch. Kurzum, ein geradliniger Wein von ausgeprägter Trinkbarkeit.

SPEISEEMPFEHLUNG. Ideal zu leichten Vorspeisen besonders aber zu traditionellen Südtiroler Wurstwaren wie Speck und Kaminwürzen oder Schüttelbrot und mildem Käse.

VINIFIKATION UND AUSBAU. Händische Lese und Traubenselektion. Nach einer kurzen Maischestandzeit folgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur sowie Reife für fünf Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09