

MISSIANER

VERNATSCH

SÜDTIROL DOC

DER TREUE

Manche Liebesgeschichten benötigen etwas mehr Zeit, um zu ihrem Happy End zu gelangen. So ist es auch mit dem Missianer. Doch ist man erstmal bei ihm angekommen, fühlt er sich echt und lebendig an. Bei ihm weiß man, was man kriegt, denn er ist nun mal genauso, wie er ist: ein eigenwilliger und spannender, urtypischer Vernatsch. Und auf jeden Fall eine treue Seele.

WEINBESCHREIBUNG:

Klassische Aromavielfalt mit Anklängen von reifen Amarenakirschen, Erdbeeren, duftendem Veilchen und feinem Marzipan. Anmutig, blumig, saftig - einfach typisch Südtirol.

TERROIR:

Lagen am Hochplateau von St. Pauls auf leicht erwärmbaren Böden mit hohem Tongehalt (450-550m.ü.d.M.)

ALTER DER REBEN: über 50 Jahre

JAHRGANG: 2023

LESEZEITRAUM: Anfang Oktober

VINIFIKATION:

Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank und anschließende Reife auf der Feinhefe

OPTIMALE TRINKREIFE: bis zu 3 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG:

Zu Pizza und Nudelgerichten sowie Speckmarenade und typischer Südtiroler Küche

SERVIERTEMPERATUR: 12°-14°C

ALKOHOL: 12.5% vol.

GESAMTSÄURE: 4.4 g/l

RESTZUCKER: 1.3 g/l

