



KOLBENHOFER Vernatsch

Die Farbe ist rubin-violett, intensiv, der Duft sehr klar und reich nach Waldbeeren mit einer abschließenden leichten Bittermandel-Note.

Bei der Degustation präsentiert er seinen frischen, auf fruchtige Weise überschwänglichen Charakter, der mit seiner animierenden, ausgewogenen Säure zum Trinken einlädt.

TRAUBENSORTE

Mischsatz verschiedener Vernatsch Spielarten und Lagrein

BODEN

Lehmboden

VINIFIKATION

Nach der Entrappung der Trauben wird der Most zusammen mit den Traubenschalen bei kontrollierter Temperatur vergoren. Während der Gärung werden die aufsteigenden Schalen ständig schonend untergetaucht, um eine höhere Farbstoff- und Tanninausbeute zu erreichen und die Fruchtigkeit des Weines zu betonen.

SERVIERTEMPERATUR

12° - 14° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Speck, Wurstwaren, Geflügel, Koteletts und gegrilltes Fleisch.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

