

VERLAB

VERNATSCH, LAGREIN, BLAUBURGUNDER

IGT

DER VERLIEBTE

Es gibt perfekte Begegnungen und ideale Ergänzungen. Die typischsten roten Rebsorten rund ums Weindörfchen St. Pauls vereinen sich in einem Wein der viel mehr ist, als die Summe seiner einzelnen Sorten. Dieser duftet, ist facettenreich und saftig. Eine große Freude, die man gerne teilt!

WEINBESCHREIBUNG:

Im Vordergrund überwiegt das typische Veilchenaroma begleitet mit roten Früchten wie Himbeeren, Kirschen und rote Paprika. Im Abgang ein angenehm pfeffriges, vollmundiges Gefühl.

TERROIR:

Paulser Hochplateau; (250-350m).

ALTER DER REBEN: ca. 30 Jahre

JAHRGANG: 2023

LESEZEITRAUM: Ende September

VINIFIKATION:

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

OPTIMALE TRINKREIFE: Bis zu 3 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG:

Zu leichten Fleischgerichten und typischer Südtiroler Küche

SERVIERTEMPERATUR: 14°-16°C

ALKOHOL: 13.5% vol.

GESAMTSÄURE: 4.4 g/l

RESTZUCKER: 1.3 g/l

