



## SÜDTIROLER VERNATSCH ALTE REBEN DOC

600m Meereshöhe sind eigentlich eine Grenzlage für den Vernatsch. Doch die alten Rebstöcke mit natürlich geringem Ertrag, kleinen Beeren und die exponierte Südlage lassen eine volle Ausreifung der Trauben zu. Hier entsteht ein knackig frischer und spannender Wein.

„Ein Wein, der mich jedes Jahr aufs Neue begeistert, da der besondere Lagencharakter stets sehr stark zum Ausdruck kommt.“  
Florian Gojer

### LAGE

Karneid: Südhang, 550-600m Meereshöhe. Sandig leichter Porphyrvwitterungsboden mit eiszeitlichen Ablagerungen aus Granit, Basalt und Gneis. Pergolaerziehung mit 5.000 Reben pro Hektar.

### VINIFIZIERUNG

Handlese und Transport in Großkisten. Schonende Verarbeitung. Langsame, kontrollierte Gärung im Stahltank mit mehrmaligem Abzug.

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftiges Rubinrot. Fruchtig und blumig mit Noten von Sauerkirsche und Mandel. Im Mund saftig anregende Säure, gepaart mit knackigem Tannin als Ausdruck der hohen Lage.

**PASSEND ZU** Südtiroler Marende mit Speck, leichten Vorspeisen und gegrilltem Fisch.

