

BIO-WEINGUT St. Quirinus



GRAUVERNATSCH BERGWERK

Bezeichnung: Südtiroler Grauvernatsch

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Grauvernatsch

Jahrgang: 2021

Höhenlage: 300 m ü. M.

Erziehungssystem: Pergel

Erntemenge: 80 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren und anschließend Vergärung der Maische im Stahlfass bei 20-24 Grad C, biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau im Stahlfass.

Weincharakter: Helle rubinrote Farbe, leichter Körper mit frischer harmonischer Säure und ein Aroma nach Kirschen, Himbeeren und Bittermandeln.

Empfehlung zu Gerichten: Verschiedene Vorspeisen, sowie Fisch- und Fleischgerichte und ideal zu lokalen Gerichten, wie die typische Speckmarende und Polenta.

Serviertemperatur: 12°C.

Analysen:

Alkohol: 13 %

Gesamtsäure: 4,9 g/l

Restzucker: 2,0 g/l

Biologisch: Ja