

BIO-WEINGUT St. Quirinus



VERNATSCH MUNDUS NOVUS

Bezeichnung: Mitterberg Vernatsch

Klassifizierung: IGT - Indicazione geografica tipica

Rebsorte: Vernatsch

Jahrgang: 2021

Höhenlage: 450 m ü. M.

Erziehungssystem: Pergel

Erntemenge: 75 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren und anschließend Vergärung der Maische im Holzbottich, sowie in Tonamphoren bei 14 - 18° C, biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau für 10 Monate in Tonamphoren, sowie im 700 l Eichenholzfass.

Weincharakter: Helles Granatrot, saftiger Körper mit milder Säure und sanftem Gerbstoff und einem Aroma nach Sauerkirschen, Hagebutte und Marzipan.

Empfehlung zu Gerichten: Kräftige Vorspeisen, sowie Fisch- und Fleischgerichte mittlerer Struktur.

Serviertemperatur: 14°C.

Analysen:

Alkohol: 14 %

Gesamtsäure: 4,7 g/l

Restzucker: 2,5 g/l

Biologisch: Ja