VERNATSCH – SCHIAVA PETER ZEMMER

Rebsorte: Vernatsch (Mischsatz verschiedener Vernatschspielarten) – Südtiroler DOC

Herkunft: Auf leicht erwärmbaren Lehmböden mit kalkhaltigem Anteil wächst auf den herrlichen Hanglagen rund um Kurtatsch dieser Rebsortenwein auf dem traditionellen Erziehungssystem, der Pergel. Diese Lage verfügt über die besten Voraussetzungen um ein Produkt von auffällig hoher Qualität zu garantieren.

Vinifikation: Die Trauben werden sofort entrappt und bei konstanter Temperatur über einen Zeitraum von 8 Tagen vergoren. Der Most wird in regelmäßigen Abständen durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Traubenhülsen gehalten. Dadurch wird eine ideale Ausbeute der Farbstoffe aus den Schalen erzielt und die Fruchtigkeit des Weines wird betont.

Charakteristische Eigenschaften: Leichter, bekömmlicher Rotwein.

Farbe:	hellrubin- bis rubinrot
Geruch:	frisch, angenehm, fruchtig, sortentypisch
Geschmack:	lebhaft, trocken, mild, harmonisch, leicht nach Bittermandeln

Speisenempfehlung: Vorspeisen, Speck, Wurst, gekochtes Fleisch (gegrillt oder gebraten), milder Käse

Serviertemperatur: 14 – 16 °C

Lagerfähigkeit: 2 – 3 Jahre

PETER ZEMMER Weingut | Weinstraße 24 | 39040 Kurtinig a.d.W. (BZ) | Südtirol/Italien
Tel. +39 0471 817143 | info@peterzemmer.com | www.peterzemmer.com