

## „FÜRST“ MERANER (VERNATSCH) TOP WEINBERGSELEKTION

JAHRGANG:	2016
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Vernatsch
HERKUNFT:	Obermais, Tappeinerweg 300 – 400 m
BODENBESCHAFFENHEIT:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	15 – 45 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT DES WEINES:	3 Jahre +

### ANALYSENWERTE

ALKOHOL:	13,0 %
GESAMTSÄURE:	4,5 g/l
RESTZUCKER:	2,5 g/l

### WEINAUSBAU

Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur; anschließender biologischer Säureabbau und Lagerung in 5 hl Tonneaux und in Stahl für ein Jahr, anschließend Assemblage und Abfüllung im Februar 2018.

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist leuchtend rubinrot. Das Bouquet erinnert an Veilchen und Mandeln. Im Geschmack weich und saftig, mit einem leichten Ansatz an Holz und mit merkbar feinen, griffigen Tanninen.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif, zu Vorspeisen und leichten Hauptspeisen.

Serviertemperatur: 12-14°

## „FÜRST“ MERANESE (SCHIAVA) TOP SELEZIONE VIGNETO

ANNATA:	2016
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Schiava Meranese
PROVENIENZA:	Maialta, passeggiata Tappeiner 300 – 400 m
TERRENO:	terreno leggero e permeabile di origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	15 anni
INVECCHIAMENTO:	5 anni +

### ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,0 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,5 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,5 g/l

### VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in acciaio, in grandi botti di rovere e barrique, segue la maturazione sui lieviti per circa 8 mesi con fermentazione malolattica parziale.

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in piccoli tini di acciaio inox. Segue poi la fermentazione malolattica ed una maturazione per un anno in botti di legno „tonneaux“ da 5 ettolitri e piccoli fusti di acciaio inox. Ad assemblaggio avvenuto è stato effettuato l'imbottigliamento in febbraio 2018.

### ABBINAMENT

Ideale come aperitivo, per antipasti e per piatti principali leggeri.

Temperatura di servizio: 12-14°C

## „FÜRST“ MERANER (VERNATSCH) TOP VINEYARD SELECTION

VINTAGE:	2016
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Meraner Vernatsch
VINEYARD:	Obermais (part of the town Meran) and the walk “Tappeiner Promenade”
SOIL:	morainic soils light and permeable
AGE OF VINES:	15 years
SHELF LIFE:	5 years +

### ANALYSIS

ALKOHOL:	13,0 %
TOTAL ACIDITY:	4,5 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,5 g/l

### VINIFICATION

Temperature controlled alcoholic fermentation in small stainless steel tanks. Afterwards controlled malolactic fermentation and storage for a year in little wooden barrels of 5 hectolitre and little stainless steel barrels. After the assemblage, the process of bottling occurred in February 2018.

### TASTING

The colour is a bright ruby-red. A juicy and rich mouthfeel is followed by notes of violets and almonds, combined with subtle notes of oak and clear hints of fine-grained tannins.

### WINE & FOOD

Recommended as “aperitivo”, with starters or with light main dishes.

Serving temperature: 12-14°C

