

MERANER (VERNATSCH) FESTIVAL - CLASSIC

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Meraner Vernatsch
HERKUNFT:	Labers, St. Valentin, Küchelberg 300 – 450 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	20-40 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE

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

AUSBAU

Traditionelle Rotweingärung in großen Edelstahltanks; anschließender biologischer Säureabbau und Lagerung auf der Feinhefe für ca. 5 Monate in großen Eichenholzfässern.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist leuchtend rubinrot. Im Duft weckt dieser Wein Assoziationen an Burgundertropfen, roten Früchten und Veilchen; im Geschmack sehr weiche Gerbstoffe mit ausgewogener Fruchtsäure mit feinem Finale.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu Vorspeisen, besonders Speck, Wurstspezialitäten, Käse, traditionelle Hausmannskost, Kalbfleisch.

Serviertemperatur: 12-14°C

MERANESE (SCHIAVA) FESTIVAL – CLASSIC

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Schiava Meranese
VIGNETO:	Labers, San Valentino, Küchelberg 300 - 450 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica
ETÀ DELLE VITI:	20-40 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

ANALISI CONTENUTO

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

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale da vino rosso a temperatura controllata in grande serbatoio in inox, segue la fermentazione malolattica e la maturazione in grandi botti di rovere per 5 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Il colore è rosso rubino, nel bouquet si sfumano note di violette e frutti rossi. Il sapore è delicato, morbidamente tannico, con retrogusto armonioso e vivace.

ABBINAMENT

Ideale con antipasti, soprattutto lo speck, specialità a base di salsicce, formaggi, ricette casalinghe tradizionali e carne di vitello.

Servizio di temperatura: 12-14°C

MERANESE (SCHIAVA) FESTIVAL - CLASSIC

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Schiava
VINEYARD:	Labers, S. Valentin, Küchelberg 300 - 450 m
SOIL:	Morainic soils, light, permeable
AGE OF VINES:	20-40 years
SHELF LIFE:	3 years +

ANALYSIS

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

VINIFICATION

Traditional red wine fermentation in large stainless steel tanks; malolactic fermentation and storage on the fine yeast for 5 months in large oak barrels

TASTING

The colour is a bright ruby red. The bouquet reminds of almonds, violets and red fruits; mild on the palate, soft tannins, fine animating finish.

WINE & FOOD

Recommended with starters, particularly speck, sausage specialities, cheese, traditional fare, veal.

Serving temperature: 12-14°C

