

SCHICKENBURG MERANER  
VERNATSCH  
GRAF SELEKTION

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Vernatsch
HERKUNFT:	Marling 400- 450m
BÖDEN:	Humoser schwach lehmiger Sand
ALTER DER REBEN:	15 – 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

**ANALYSEWERTE**

ALKOHOL:	13,0 %
GESAMTSÄURE:	4,6 g/l
RESTZUCKER:	2,8 g/l

**AUSBAU**

Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahlfässern, kontrollierte Temperatur; anschließender biologischer Säureabbau und Lagerung in Eichenholzfässern und Stahlfässern.

**ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER**

Dieser Vernatsch ist leuchtend rubinrot. Das Bouquet erinnert an Veilchen und Mandeln, im Geschmack elegant, weich, mit ausgewogener Fruchtsäure und harmonischem Abgang.

**SPEISEEMPFEHLUNGEN**

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

Serviertemperatur: 12-14°C

SCHICKENBURG MERANESE (SCHIAVA)  
GRAF SELEZIONE

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Schiava
VIGNETO:	Marlengo 400-450m
TERRENI:	terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus
ETÀ DELLE VITI:	15-20 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

**ANALISI CONTENUTO**

ALCOOL:	13,0 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,6 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,8 g/l

**VINIFICAZIONE**

Fermentazione alcolica in piccoli tini inox, temperatura controllata. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in botti di rovere e tini in inox.

**VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO**

Il colore è rosso rubino acceso, il bouquet ricorda il profumo di mandorle e di violette, il sapore esprime tutta la sua eleganza, morbidezza ed acidità ben equilibrata, con un finale armonioso.

**ABBINAMENT**

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

Temperatura di servizio: 12-14°C

SCHICKENBURG MERANESE (SCHIAVA)  
GRAF SELECTION

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Vernatsch
VINEYARD:	Marling 400 – 450 m
SOIL:	Humic slightly loamy sand,
AGE OF VINES:	15-20 years
SHELF LIFE:	3 years +

**ANALYSIS**

ALCOHOL:	13,0 %
TOTAL ACIDITY:	4,6 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,8 g/l

**VINIFICATION**

Temperature controlled alcoholic fermentation in small stainless steel tanks; malolactic fermentation and storage in oak barrels and steel tanks.

**TASTING**

The colour is a bright ruby red. The bouquet reminds of violets and almonds, elegant and soft on the palate with a well-balanced fruit acidity and a harmonious finish.

**WINE & FOOD**

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

Serving temperature: 12-14°C

