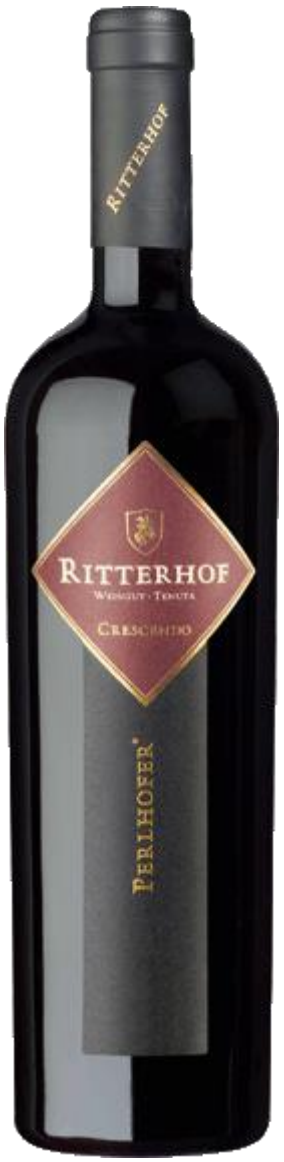
CRESCENDO LINIE

“Perlhofer” Crescendo



Weinbezeichnung:
Perlhofer „Crescendo“ IGT

Rebsorte:
ca. 60% Vernatsch, 40 % aufgeteilt auf Lagrein und Merlot

Anbaugebiet:
ausgesuchte Lagen in St. Magdalena, Überetsch und Unterland

Anbauform:
Pergel und Guyot

Jahrgang:
2011

Erntebeginn:
Mitte Oktober

Ertrag:
80 dz / Hektar

Verarbeitung:
Traditionelle temperaturkontrollierte Maischegärung

Lagerung:
im großen Holzfass

Weinbeschreibung:
Selektionierte Trauben, die gelungene Kombination aus Vernatsch, Lagrein und Merlot sowie die Reifung im Holzfass verleihen diesem besonderen Wein eine dunkle, rubinrote Farbe, Würze, Frucht in der Nase, Eleganz und samtige Struktur im Gaumen. Empfehlung: Schmeckt ausgezeichnet zu gebratenem Fisch, leichten Fleischgerichten, Käse und als lockerer Begleiter in gemütlicher Runde.

Analytische Werte:

- Alkohol:	Vol.	13%
- Gesamtextrakt:	g/l	27,6
- Säure:	g/l	4,8
- Restzucker:	g/l	3,9

Lagerfähigkeit:
2 - 4 Jahre

Serviertemperatur:
16 – 18° C