

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA



Fass Nr. 9 Vernatsch

KLASSIFIZIERUNG

Südtirol DOC

ANBAUGEBIET

Die Weinberge um Girlan und Schreckbichl liegen auf 450 m ü.d.M. auf Moränenböden aus der Eiszeit. Dank der Lage und der Exposition des Hanges ist eine optimale Sonneneinstrahlung garantiert, die zusammen mit den Eigenschaften des Bodens einen vollmundigen Wein mit längerer Lagerfähigkeit erzeugen.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Weinlese wird von Hand durchgeführt und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entbeeren wird die Maische dieser über 30 Jahre alten Reben im Edelstahltank vergoren. Nach dem biologischem Säureabbau erfolgt der Ausbau im großen Eichenfass für 5 Monate.

WEINPORTRAIT

Der Vernatsch "Fass Nr. 9" wird nur mit hervorragenden Jahrgängen bereitet, um die Qualität dieses Weins auf einem gleich bleibend hohen Niveau zu halten. Der milde Charakter des Vernatsch und die starke Konzentration samtiger Gerbstoffe machen aus dem „Fass Nr. 9“ einen außergewöhnlichen Wein. Der Rotwein passt zu allen Gängen. Empfohlen zu Wild, Fleischbraten und Käse.

Weinbauzone	Girlan
Rebsorte	Vernatsch
Serviertemperatur (°C)	12-14
Ertrag pro ha (hl)	70
Lagerfähigkeit (Jahre)	10

KELLEREI GIRLAN • ST. MARTIN STRASSE, 24 • 39057 GIRLAN (BZ) • ITALIEN
TEL. +39 0471 662403 • FAX +39 0471 662654 • www.facebook.com/CantinaGirlan

www.girlan.it info@girlan.it