



SÜDTIROL MERANER KÜCHELBERG FESTIVAL

FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Vernatsch
HERKUNFT:	Küchelberg, Dorf Tirol 400 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig
ALTER DER REBEN:	25 – 50 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	2 Jahre +

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Dieser Vernatsch ist leuchtend rubinrot; im Bouquet erkennen wir Mandeln, Veilchen und rote Früchte; im Geschmack mild, weiche Tannine, feiner animierender Abgang.

AUSBAU:

Traditionelle Rotweingärung im großen Edelstahlfass, mit kontrollierter Temperatur; anschließender biologischer Säureabbau und Lagerung für ca. 5 Monate im großen Eichenholzfässern.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

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

Serviertemperatur: 12-14°