



SÜDTIROL MERANER SCHICKENBURG GRAF VON MERAN

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

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.

AUSBAU:

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

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

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

Serviertemperatur: 12-14°