



# Vernatsch Pagis

Der Vernatsch (ital. Schiava) war Jahrhunderte lang die wichtigste Südtiroler Rotweinsorte. Heute gibt es nur noch wenig geeignete Lagen für diese autochthone Rebsorte. Auf den Südosthängen oberhalb der Südtiroler Weinstraße, zwischen St. Michael und St. Pauls, gedeihen die Trauben für den „Pagiser“. Er ist frisch, fruchtig, mit feinem Bittermandelaroma. Einfach ein Klassiker, der ein ausgezeichnetes Trinkvergnügen garantiert.



Rubinrot



fruchtiger Duft nach Kirschen, Veilchen und roten Früchten



füllig, geschmeidig, elegant, mit dezenter Note nach Bittermandel

## Reben

**Rebsorte:** Vernatsch

**Rebalter:** 20 bis 40 Jahre

## Anbaugesbiet

Lage: Pagis in Eppan, zwischen St. Michael und St. Pauls (400-450 m)

Exposition: Südost

Boden: Kalkschotterböden

Erziehungsform: Pergel

## Lese

Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

## Ausbau

Maischegärung im Stahltank. Biologischer Säureabbau in großen Holzfässern (70-100 hl), in denen der Wein mindestens fünf bis sechs Monate ausgebaut wird.

## Produktion

**Ertrag:** 70 hl/ha

## Trinktemperatur

12 bis 14 Grad (oder gekühlt 8 bis 10 Grad)

## Genussempfehlung

Er schmeckt zu Vorspeisen und Südtiroler Gerichten wie beispielsweise Roggentaschen mit Selchfleisch. Vor allem aber zu Speck, Wurstwaren, mildem Käse und Brot. Gut gekühlt passt er auch hervorragend zu Fisch.

## Lagerung/Potential

3 bis 5 Jahre

## Glasempfehlung

