



Kolbenhofer

Traubensorte: Mischsatz verschiedener Vernatsch-Spielarten und Lagrein

Nach alter Tradition setzen sich die Weingärten aus einem Mischsatz der verschiedenen Vernatsch-Spielarten und einem kleinen Anteil Lagrein zusammen.

Boden: Lehmboden

Vinifikation: Nach der Entrappung der Trauben wird der Most zusammen mit den Traubenschalen bei kontrollierter Temperatur vergoren. Während der Gärung werden die aufsteigenden Schalen ständig schonend untergetaucht, um eine höhere Farbstoff- und Tanninausbeute zu erreichen und die Fruchtigkeit des Weines zu betonen.

Weinbeschreibung: Die Farbe ist rubin-violett, intensiv, der Duft sehr klar und reich nach Waldbeeren mit einer abschließenden leichten Bittermandel-Note. Bei der Degustation präsentiert er seinen frischen, auf fruchtige Weise überschwänglichen Charakter, der mit seiner animierenden, ausgewogenen Säure zum Trinken einlädt.

Speiseempfehlung: Speck, Wurstwaren, Geflügel, Koteletts und gegrilltes Fleisch.