



ROTTENSTEINER

VERNATSCH VIGNA KRISTPLONERHOF

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2023
SORTE: Vernatsch (100%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel
BODEN: Sandig, Porphy
ERTRAG: 7.500 l/ha
AUSBAU: Edelstahl
FLASCHENANZAHL: 5.000
LAGERFÄHIGKEIT: 2-3 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 15 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 4,5 g/l
RESTZUCKER: 2,1 g/l
ALKOHOL: 13,5% vol

GESCHICHTE

Der Vernatsch ist einer der traditionsreichsten Weine Südtirols und erfreut sich in letzter Zeit zunehmender Beliebtheit und Anerkennung als Qualitätswein.

HERKUNFT

Unser Vernatsch stammt ausschließlich von Trauben des Kristplonerhofes. Der Hof liegt in Guntswana, an den Hängen des Tschöggelberges, mit südöstlicher Ausrichtung und lockeren Porphyrböden und wird von Evi, der ältesten Tochter unserer Familie bewirtschaftet.

Seit dem Jahrgang 2016 trägt dieser Wein die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Vigna“, welche für eingetragene Kleinstlagen steht.

AUSBAU

Der Wein wird bei 25°C vergoren und anschließend im Stahltank ausgebaut.

BESCHREIBUNG

Der „Kristplonerhof“ ist ein süffiger und fruchtiger Wein, mit Noten von Veilchen, Kirsche und Bittermandel, jedoch auch mit einer guten Struktur. Er ist äußerst vielseitig, kombinierbar mit Vorspeisen und Hauptspeisen aller Art bis hin zu gebratenem Fleisch. Besonders gut schmeckt er in fröhlicher Runde, vielleicht zu einem guten Tiroler Speckbrettl.