WEINGUT – TENUTA
HANS ROTTENSTEINER
SARNTALERSTR. 1/A VIA SARENTINO
I-39100 BOZEN - BOLZANO

ROTTENSTEINER

TEL +39/0471/282015
FAX +39/0471/407154
info@rottensteiner-weine.com
www.rottensteiner-weine.com

Südtirol Edelvernatsch DOC
Vigna Kristplonerhof

Jahrgang: 2016
Sorte: Vernatsch (100%)
Erziehungssystem: Pergel
Boden: Sandig, Porphyr
Ertrag: 7.500 l/ha
Ausbau: Edelstahl
Flaschenanzahl: 15.000

Geschichte

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

Herkunft

Unser Edelvernatsch stammt ausschließlich von Trauben des Kristplonerhofes. Der Hof liegt in Guntschna, 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.

Serviert sollte der „Kristplonerhof“ bei einer Temperatur von 18-20 °C werden, wenn möglich während seiner ersten beiden Lebensjahre.

Analytische Werte

Säure: 4,3 g/l
Restzucker: 1,0 g/l
Alkohol: 12,98% vol