



#### Rebsorte:

Vernatsch aus alten Reben in den verschiedenen Spielarten

#### Lage und Boden:

Vigna (Monopollage) „der Keil“ auf 250 m Meereshöhe, Südhang mit Seeblick, das Wärmste, was Südtirols Weinberge zu bieten haben. Die alten Rebstöcke wachsen im Pergolasystem auf kalkreichen, sandigen Lehm Böden.

#### Jahrgang:

2022 hat uns als Winzer viel Freude bereitet. Ein frühes Jahr, warm im Sommer, mit ausreichenden und gut verteilten Regenfällen, kühlen Nächten und sonnigen Tagen im Herbst. Hohe physiologische Reife, intensive Aromen, knackige Säure, ausbalancierter Alkohol. Beste Voraussetzungen für langlebige Weine mit Spannung und Nerv.

Ende September konnten wir unsere Vernatschtrauben zum besten Zeitpunkt lesen. Der Hektarertrag lag bei 57 hl.

#### Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren kamen zur Maischegärung in Holzbottiche. Diese erfolgte spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazeration dauerte eine Woche, bei relativ niedriger Temperatur (24 °C) und wenig Maischebewegung (einmal täglich leichtes Tauchen). Während des fünfmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe im großen Holzfass verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

#### Abfüllung:

Es wurden 20.400 Flaschen gefüllt.

#### Daten:

Restzucker: 1,4 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,1 g/l

#### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtende, helle rubinrote Farbe. Feinfruchtiges Bukett nach Kirschen und gerösteten Mandeln, saftig und trinkfreudig am Gaumen mit elegantem Abgang. Optimale Trinkreife ab Frühsommer 2023 bis Ende 2065.

Serviertemperatur: 12 - 14 °C

Ein besonders guter Begleiter für typische Südtiroler Gerichte (z.B. Speck); passt zu Pasta, zu gekochtem oder gebratenem (weißen) Fleisch, aber auch zu gebratenem Fisch. Ein unkomplizierter Wein für jede Gelegenheit.

#### Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR