BRIGL
1309

Klassische Linie

SÜDTIROL
EDELVERNATSCH



KLASSIFIZIERUNG: DOC - Denominazione di Origine Controllata
REBSORTE: Vernatsch
WEINBERGE und LAGEN: Die Trauben stammen von den Überetscher Hügeln auf einer Höhe von 300 - 450 m ü.d.M. von kalkigen, sandigen Lehm- und Schotterböden.
VINIFIKATION und AUSBAU: Die Trauben werden nach der Entbeerung bei kontrollierter Temperatur (22-25°C) im Edelstahltank für 8-10 Tage vergoren mit anschließendem biologischem Säureabbau. Ausbau im großen Eichenholz, sowie im Edelstahlfass.
CHARAKTER: Der Edelvernatsch ist ein leichter, gerbstoffarmer Wein von hellrubin- bis rubinroter Farbe. Er schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel.
EMPFEHLUNG: Er eignet sich als Wein für zwischendurch, zu Vorspeisen und typischen Tiroler Gerichten wie Speck und Wurst, aber auch zu weißem Fleisch und mildem Käse.
SERVIERTEMPERATUR: 14 - 15° C
HALTBARKEIT: 2 - 3 Jahre
ANALYSE:
Alkohol: ca. 12,5% vol
Säure: ca. 5 g/l
Restzucker: ca. 1 g/l

SÜDTIROL

JOSEF BRIGL srl - Weinkellerei-Weingüter
I-39057 St. Michael/Eppan (BZ) SÜDTIROL - Maria-Rast-Weg 3
Tel. +39 (0471) 662419 - Fax +39 (0471) 660644 - brigl@brigl.com - www.brigl.com