

## Höfe-Linie

### SÜDTIROL EDELVERNATSCH *Vigna HASELHOF*

**KLASSIFIZIERUNG:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**REBSORTE:** Vernatsch

**WEINBERG und LAGE:** Die Trauben stammen aus dem Weingut **Haselhof** in Schreckbichl bei Girlan auf 500 m ü.d.M. zum Teil auf Pergel und zum Teil auf Drahtrahmen von sandigen und kalkhaltigen Lehmboden.

**VINIFIKATION und AUSBAU:** Die Trauben werden entrappt und bei kontrollierter Temperatur in kleinen Edelstahl tanks vergoren. Während der Gärung wird die Maische zweimal täglich rundgepumpt. Nach der Gärung und nach erfolgtem biologischem Säureabbau reift der Wein in alten Eichenfässern bis zur Füllung.

**CHARAKTER:** Er präsentiert sich mit einer rubinroten Farbe, mit Aromen von Kirsch-Mandel und Waldbeeren. Er schmeckt angenehm, rund und lebendig, dank der leichten Säure und der Tannine.

**EMPFEHLUNG:** Er eignet sich als Wein für zwischendurch, zu Vorspeisen und typischen Tiroler Gerichten, wie Speck und Wurst, auch zu weißem Fleisch, mildem Käse und zu gegrilltem Fisch.

**SERVIERTEMPERATUR:** 14 - 15° C

**HALTBARKEIT:** 2 - 3 Jahre

**ANALYSE:**

Alkohol: ca. 12,5% vol

Säure: ca. 4,5 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

