GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

GSCHLEIER

ALTE REBEN VERNATSCH

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

"Gschleier“ ist sicherlich eine der namhaftesten Weinbauzonen Südtirols. Unsere Reben sind in der Tat zwischen 80 und 110 Jahre alt, eine Einzigartigkeit im Südtiroler Weinbau. Sie wachsen auf 450 m ü.d.M. auf Böden von kalkhaltiger, lehmiger und kiesiger Beschaffenheit. Dank der Lage und der Exposition des Hanges ist eine optimale Sonneneinstrahlung garantiert, die zusammen mit den Eigenschaften des Bodens einen vollmundigen Wein mit längerer Lagerfähigkeit erzeugen.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entbeeren wird die Maische mit Schwerkraft in Stahlfässer gefüllt, wo die Gärung stattfindet (15-20 Tage). Nach dem biologischem Säureabbau erfolgt eine 9 Monate lange Reifung im großen Holzfass. Der Wein wird weitere 6 Monate in der Flasche gelagert.

Weinportrait

Einzigartiger Vernatsch! Elegant, körperreich mit fruchtigen Tanninen, begleitet von hervorragendem Geschmack. Wein mit einem außergewöhnlichen Alterungspotential. Mit diesen Merkmalen passt Gschleier Alte Reben Vernatsch einfach zur „guten Küche“.

Jahrgang	**2020**
Anbaugebiet	**Girlan**
Rebsorte	**Vernatsch**
Serviertemperatur (°C)	**12-14°**
Ertrag (hl/ha)	**46**
Alkohol (vol%)	**12,5**
Gesamtsäure (g/l)	**5,51**
Restzucker (g/l)	**1,8**
Lagerfähigkeit (Jahre)	**10**