

## VERNATSCH SONNENBERG - VINSCHGAU

JAHRGANG:	2016
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Vinschgau Vernatsch
HERKUNFT:	Mittelvinschgau, Kastelbell 450 – 650 m
BÖDEN:	Verwitterter Schiefer, Granit und Gneis, karg und sandig
ALTER DER REBEN:	25-50 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	2 Jahre +

### ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,0 %
GESAMTSÄURE:	5,3 g/l
RESTZUCKER:	2,7 g/l

### AUSBAU

Alkoholische Gärung im großen Stahlfass bei kontrollierter Temperatur; anschließender biologischer Säureabbau und Lagerung für 5 Monate in großen Eichenholzfässern.

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist leuchtend rubinrot. Das Bouquet erinnert an Veilchen und Mandeln, im Mund präsentiert sich dieser Vernatsch weich, harmonisch, mit gut eingebundener Säure.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: zu Vorspeisen, besonders Speck, Wurstspezialitäten, Käse, traditionelle Hausmannskost, Kalbfleisch.

Serviertemperatur: 12-14°

## SCHIAVA SONNENBERG - VAL VENOSTA

ANNATA:	2016
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Schiava Val Venosta
VIGNETO:	Tirol, Lagundo, Cermes 400 – 600 m
TERRENI:	Ardesia da disgregazione, granito e gneis, terreno povero e sabbioso
ETÀ DELLE VITI:	25-50 anni
INVECCHIAMENTO:	2 anni +

### ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,0 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,3 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,7 g/l

### VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in un grande serbatoio in inox a temperatura controllata. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in grandi botti di rovere per 5 mesi.

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Il colore è rosso rubino acceso, il bouquet ricorda il profumo di mandorle e di violette. Il sapore è morbido, armonico e con acidità ben strutturata.

### ABBINAMENT

Ideale con antipasti, soprattutto lo speck, specialità a base di salsicce, formaggi, ricette casalinghe tradizionali e carne di vitello.

Temperatura di servizio: 12-14°

## VERNATSCH SONNENBERG - VINSCHGAU

VINTAGE:	2016
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Vinschgau Vernatsch
VINEYARD:	Vinschgau, Kastelbell 450 – 650 m
SOIL:	Decomposed slate, granite and gneiss, barren and sandy
AGE OF VINES:	25-50 years
SHELF LIFE:	2 years +

### ANALYSIS

ALCOHOL:	13,0 %
TOTAL ACIDITY:	5,3 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,7 g/l

### VINIFICATION

Temperature controlled alcoholic fermentation in large steel tanks, malolactic fermentation and storage for 5 months in large oak barrels.

### TASTING

The colour is bright ruby red. Reminiscent of violets and almonds, soft and harmonious on the palate with a well-integrated acidity.

### WINE & FOOD

Recommended with starters, particularly speck, sausage specialities, cheese, traditional fare, veal.

Serving temperature: 12-14°

