

VERNATSCH ROSÉ
IGT MITTERBERG 2023

Rosé Carina

Die Trauben für unseren Rosé stammen aus der Lage Knott in Marling. Diese auf 320 m Meereshöhe befindliche Lage ist nach Osten ausgerichtet und hat eine Hangneigung von ca. 40%. Die Vernatschreben wurden im Jahr 2001 angepflanzt und haben ein stark verzweigtes Wurzelnetz welches tief in die mittelschweren mineralhaltigen Schieferböden wächst.



Sorte: Vernatsch



Ertrag: 90 hl/ha



Trinkreife: 1- 3 Jahre



Alkohol: 12,5 % Vol.



Trinktemperatur: ca. 10°C



Ausbau: Stahltank



Speiseempfehlung: Aperitif, Finger Food, leichte Sommergerichte, Südtiroler Marende



Säure: 5,5 g/l
Residual sugar: 1,5 g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ

Fruchtige frische Aromen, geprägt von Kirsch, Himbeere und ein zarter Hauch von reifer Erdbeere. Die Farbe leuchtet hellrosa Wie die Rose „Carina“.

AUSBAU

Durch die kurze Maischestandzeit auf der Presse erhält unser Rosé seine typisch leichte Farbe. Die nachfolgende Gärung im Stahltank erfolgt bei ca. 16-18°C. Im Anschluss lagert der Jungwein für 7 Monate auf der Feinhefe.