

VERLAB

VERNATSCH, LAGREIN, BLAUBURGUNDER

IGT

DER VERLIEBTE

Es gibt perfekte Begegnungen und ideale Ergänzungen. Die typischsten roten Rebsorten rund ums Weindörfchen St. Pauls vereinen sich in einem Wein der viel mehr ist, als die Summe seiner einzelnen Sorten. Dieser duftet, ist facettenreich und saftig. Eine große Freude, die man gerne teilt!

WEINBESCHREIBUNG:

Im Vordergrund überwiegt das typische Veilchenaroma. Himbeeren, Kirschen und rote Paprika untermalen das aufregende Dufterlebnis. Der Vernatschcharakter dominiert im Mund und vermittelt ein angenehmes pfeffriges, vollmundiges Gefühl.

TERROIR:

Paulser Hochplateau; (250-350m).

JAHRGANG: 2022

VINIFIKATION:

Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank.

OPTIMALE TRINKREIFE: Bis zu 2 Jahre.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Zu leichten Fleischgerichten oder auch Speckknödeln.

SERVIERTEMPERATUR: 10°-12°C

ALKOHOL: 13% vol.

GESAMTSÄURE: 4.8 g/l

RESTZUCKER: 1.1 g/l

