



# Südtiroler Vernatsch DOC 2010

EISACKTALER KELLEREI

Leitach 50, 39043 Klausen · Südtirol/Italien

T +39 0472 847 553 – F +39 0472 847521

info@eisacktalerkellerei.it – www.eisacktalerkellerei.it

REBSORTE Edelvernatsch

ANBAUFORM Pergel

DURCHSCHNITTSERTRAG 110 dz/ha

ALKOHOL 12 % vol

SÄURE 4,4 g/l

ZUCKERFREIER EXTRAKT 22,7 g/l

RESTZUCKER 2,8 g/l

ERSTES ERZEUGERJAHR 1972

JÄHRLICHE DURCHSCHNITTSABFÜLLUNG 20.000 Flaschen

LAGERFÄHIGKEIT 3–4 Jahre

ANBAUGEBIET Ritten

HÖHENLAGEN 300–500 m, an Süd-Hängen

ERNTE Ende September; Handlese

CHARAKTERISTIK leichter, bekömmlicher,  
gerbstoffarmer Rotwein

FARBE hellrubin bis rubinrot

GERUCH angenehm, fruchtig, charakteristisch

GESCHMACK mild, harmonisch, leicht nach Mandeln

SERVIERTEMPERATUR 12–14 °C

EMPFIEHLT SICH ZU Vorspeisen, Geflügel,  
Wurstwaren, Kutteln, Speck, Weichkäse

Der Vernatsch als typische und meistangebaute Rebsorte Südtirols ist im Eisacktal nur vereinzelt zu finden. Die Anbauzone am Talausgang nördlich von Bozen kommt den Bedürfnissen der Vernatschrebe sehr entgegen und sorgt für seine sortentypische Eleganz und Fruchtigkeit, die den Wein zum bekanntesten Rotwein Südtirols machen.