



Hans Rottensteiner, Edelvernatsch - Vigna Kristplonerhof, DOC, 2022, Südtirol

Italien - Südtirol

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 13,0%

Enthält Sulfite

€ 17,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 12,95

Artikel: 2022 Edelvernatsch - Vigna Kristplonerhof DOC Hans Rottensteiner Südtirol

Land: Italien

Anbaugebiet: Südtirol

Kategorie: Rotwein, trocken

Klassifizierung: DOC

Erzeuger: Hans Rottensteiner

Rebsorte: 100% Vernatsch

Beschreibung: Der „Kristplonerhof“ ist ein süffiger und fruchtiger Wein, mit Noten von Veilchen, Kirsche und Bittermandel, jedoch auch mit einer guten Struktur.

Alkohol: 13,0%

Restzucker: 2,3 g/l

Säure: 4,0 g/l

Trinktemperatur: 15 °C

Serviervorschläge: Er ist äußerst vielseitig, kombinierbar mit Vorspeisen und Hauptspeisen aller Art bis hin zu gebratenem Fleisch. Besonders gut schmeckt er in fröhlicher Runde, vielleicht zu einem guten Tiroler Speckbrettl.

Geschichte: Der Vernatsch ist einer der traditionsreichsten Weine Südtirols und erfreut sich in letzter Zeit zunehmender Beliebtheit und Anerkennung als Qualitätswein.

Herkunft: Der Rottensteiner Vernatsch stammt ausschließlich von Trauben des Kristplonerhofes. Der Hof liegt in Guntschna, an den Hängen des Tschöggelberges, mit südöstlicher Ausrichtung und lockeren Porphyrböden und wird von Evi, der ältesten Tochter der Familie bewirtschaftet.

Seit dem Jahrgang 2016 trägt dieser Wein die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Vigna“, welche für eingetragene Kleinstlagen steht.

Ausbau: Der Wein wird bei 25°C vergoren und anschließend im Stahltank ausgebaut.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Weingut Hans Rottensteiner

Anschrift: Sarntaler Straße, 1A, 39100 Bozen, Südtirol, Italien

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 22.06.2023