



Schiava 2024 Südtirol DOC



REBSORTE

100% Vernatsch

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung von 10 Tagen bei kontrollierter Temperatur im Stahlfass. Anschließend biologischer Säureabbau im großen 70hl sowie im mittleren, 22hl großen Holzfass aus französischer und slawonischer Eiche. Es folgt eine weitere Lagerung im Holzfass.

DEGUSTATION

Leuchtend rubinrote Farbe, angenehme Noten von Bittermandeln. Kaum wahrnehmbare Gerbstoffe im Mund. Mittelkräftiger, süffiger Wein.

TERROIR

Wärmere Lagen auf kalkhaltigen Böden mit Lehm- und Sandanteil auf beiden Seiten des Bergrückens, südöstlich und südwestlich ausgerichtet. Mit größter Sorgfalt von Hand verlesen und selektioniert.



lightweight 395 g

LESE 2024

Der Jahrgang 2024 präsentiert sich mit exzellenter Qualität. Nach einem unbeständigen Frühling mit Regen zur Zeit der Blüte hat sich der Sommerbeginn mit frischen Temperaturen gezeigt, was Aufmerksamkeit und verstärkte Arbeit im Weinberg erfordert hat. Juli und August hingegen zeigten sich trocken mit hochsommerlichem Wetter. Die hohen Temperaturen und viel Sonnenschein im Hochsommer brachten ideale Bedingungen für den Reifeprozess der Trauben, was sich in ausbalancierten Werten des Lesegutes mit guten pH, Säure- und Zuckerwerten ausdrückte. Insgesamt ist die Lese mengenmäßig kleiner ausgefallen, zeigt sich jedoch in einer ausgezeichneten Qualität.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein interessanter Wein zu mediterranen Gerichten, Nudelgerichten und Aperitifs. Wir empfehlen, ihn gekühlt zu servieren.

Bezeichnung: Südtirol DOC

Restzucker: 2,6 g/L

Alkohol: 12,5 % Vol.

Lagerfähigkeit: 2-4 Jahre

Gesamtsäure: 5,1 g/L

Flaschengröße: 0,75

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen