

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Fass Nr. 9 Vernatsch

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Die Weinberge im Überetsch liegen auf einer Meereshöhe von 400-500m, auf Moränenböden mit vulkanischem Porphyrgestein. Die Weinberge haben ein hohes Durchschnittsalter (über 30 Jahre) und werden großteils in der Pergola-Erziehungsform gehalten. Dank der Lage und der Exposition der Weinberge ist eine optimale Sonneneinstrahlung garantiert, die zusammen mit den Eigenschaften des Bodens einen Wein mit langer Lagerfähigkeit hervorbringt.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entbeeren wird die Maische im Edelstahltank vergoren. Nach dem biologischem Säureabbau erfolgt der Ausbau im großen Eichenfass für 6 Monate.

Weinportrait

Der milde Charakter des Vernatsch und die Konzentration samtiger Gerbstoffe machen aus dem "Fass Nr. 9" einen außergewöhnlichen Vernatsch: trinkfreudig und vielschichtig mit angenehm harmonischer und anhaltender Persistenz. Es handelt sich hierbei um den ersten Vernatsch, der es bereits in den 60er Jahren auf die Weinkarten der gehobenen Gastronomie geschafft hat. Unser beharrliches Festhalten an der selektiven Auswahl der besten Lagen sowie eine restriktive Mengenreduzierung verliehen dem "Fass Nr. 9" bereits in Zeiten ohne strengen DOC-Richtlinien eine Vorreiterrolle im Qualitätsweinbau in Südtirol.

Empfohlen zu typischen Südtiroler Vorspeisen wie Knödelgerichten oder Schlutzkrapfen, hellem Fleisch oder zur herzhaften Brotzeit

Jahrgang	2024
Anbaugebiet	Überetsch (400-500m)
Rebsorte	Vernatsch
Serviertemperatur	12-17 °C
Ertrag	70 hl/ha
Alkohol	12,5 vol. %
Gesamtsäure	4,92 g/l
Restzucker	1,0 g/l
Lagerfähigkeit	6 Jahre

