

Fresc

Vernatsch Rosé Bio 2024

Der Alpin-Frische unser Sommerbote

Unsere Antwort auf schwere Aperitifs: Ein Rosé aus der autochthonen Vernatsch-Familie, früh gelesen für Leichtigkeit und Frische. Er duftet nach Walderdbeeren und Kirsche. Am Gaumen überzeugt ein feines Säurespiel mit kaum Tanninen – ein unkomplizierter Genuss für sonnige Tage.

Rebsorten Rot: 100% Autochthone Vernatsch-Familie. Selektionierte Klone, Rebalter 10-55+ Jahre.

SERVICE & GENUSS

Serviertemperatur: 7-9° C

Trinkreife: Optimal 2025-2026. Jung getrunken zeigt er seine volle Frucht.

Empfohlen zu: Leichter mediterraner Küche, Sushi, Halloumi mit Melone, sommerlichen Salaten oder Pasta mit Pesto Rosso.

Extravaganz: Pur als Sundowner oder zu frischen Austern mit Himbeer-Vinaigrette.

FAKTEN & VINIFIKATION

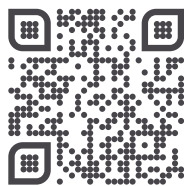
Analysedaten: Alk. 11,5 % vol · Säure 5,4 g/l · Restzucker ~0,3 g/l (trocken).

Traubenlese: Vorauslese von Hand, Mitte September.

Ertrag: ~30 dz/ha (~ 21 hl/ha).

Vinifikation: kurze Maischestandzeit vor Pressung, gekühlte Saftvergärung über ca. 10 Tage im Stahlfass. Ausbau über 5 Monate.

Abfüllung: L2 6/2025 ~500 Flaschen 750ml transparente FWS-Burgunder 390g · Verschluss: Diamkork und Alu-Kapsel.



rose.obermoser.wine

HERKUNFT & TERROIR

Lagen: Obermoser, Hörtenberg und Bichl-Leiten in St. Magdalena. 100% im Hof-Besitz und selbst bewirtschaftet.

Höhe & Ausrichtung: 310-540 m ü.d.M., vorwiegend Südhänge.

Boden: vorwiegend Moränenablagerungen, teils Bozner Porphy (Vulkanisch).

Anbausystem: Traditionelle Pergel.

Bio-Zertifizierung: IT BIO 013 ABCERT.

Klassifizierung: Mitterberg Vernatsch Rosé IGT Bio. Kontrolle: Handelskammer Bozen (Anbaufläche, Erntemenge).

DER NAME: FRESC

Als Inbegriff der Frische: wurzelt der Name 'Fresc' im Althochdeutschen (Frësc/Fresk) und schlägt eine Brücke zu seinen sprachlichen Verwandten 'Fresco' und 'Fresh'.

STIMMEN ZUM WEIN

"Beerige Frucht und alpine Frische"
"Inbegriff von unbeschwertem Genuss"

"Angenehme Balance aus Frucht, Säure und Mineralität"

Autochthon frisch interpretiert

"Ich liebe seinen hellen unkomplizierten Charakter, der sich aus unseren Vernatschspielarten ergibt. Dieser Rosé drängt sich nicht auf, sondern begleitet die schönen, leichten Momente des Sommers perfekt!"

OBERMOSER · Thomas Rottensteiner

Untermagdalena 35 · Bozen/Bolzano BZ · Südtirol/Alto Adige · Italy

M +39 335 6887019 · info@obermoser.wine · www.obermoser.wine · IT BIO 013