

Rosé

Vernatsch

Herkunft: Obermoser, Hörtenberg und Bichl in St. Magdalena. 100% im Hof-Besitz und selbst bearbeitet.

Terroir: vorwiegend spätglaziale Moränenablagerungen und Schwemmböden, teils Bozner Porphy

Ausrichtung: vorwiegend Südhänge

Höhe: 300-540 m ü.d.M.

Fläche: von ca. 16.000 m²

Rote Rebsorten: Autochthone Vernatsch in seinen Spielarten mit seit Jahrzehnten selektierten Klonen.

Anbausystem: Pergel, seit 2021 in Umstellung auf Bioanbau

Alter der Reben: 45 Jahre und mehr, tief verwurzelt, nachhaltige Nachpflanzung

Trauben: Vorauslese von Hand, Mitte bis Ende September, in Kleinkisten transportiert

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

Daten: Trocken. Alkohol ~12 %. Säure ca. 5-6 g/l

Abfüllung: um April im Folgejahr

Klassifizierung: Mitterberg I.G.T.

Kontrolle: Handelskammer Bozen (Anbaufläche, Erntemenge)



Aus unseren klassischen Lagen und unserer klassischen Rebsortenfamilie unsere Antwort auf weiße Aperitifweine. Der Erntezeitpunkt gewährleistet frisch-fruchtige Noten und eine sommerlich angenehme Leichtigkeit. Der hellrosa leuchtende Rosé hat Ansätze von Kirsche und Himbeere sowie einen Hauch von Walderdbeeren. Der angenehme Trunk mit wenig Tanninen und einem ausgewogenen Säurespiel macht diese autochthone Füllung zum idealen Aperitif in den warmen Jahreszeiten.

Serviertemperatur: 7-9° C

Trinkreife: empfohlen innerhalb drei Jahren

Empfohlen zu: Gemüselasagne, Salate mit Beeren, Feta und Nüssen, Pasta mit Pesto Rosso, raffinierten Kleinigkeiten bei Brunch und Aperitif, leichten mediterranen Speisen wie gegartem Fisch oder mildem Frisch- und Weichkäse.

Autochthon frisch interpretiert

"Ich schätze besonders den hellen unkomplizierten Charakter, der sich aus unseren Vernatschspielarten ergibt. Dieser Rosé drängt sich nicht in den Vordergrund und begleitet optimal Momente im Sommer!"



rose.obermoser.wine