



STEFLHOF

GEORG ANDERGASSEN



Rosé

IGT

Sorte: Vernatsch

Lage: Prutznai

Bodenbeschaffenheit: Lehmgiger Kalkboden mit hohem Skelettanteil, leicht südöstlich geneigt.

Bearbeitung und Vinifikation: Die Traditionssorte Vernatsch neu interpretiert: Abzug nach 48 Stunden von den Schalen und im Edelstahl ausgebaut.

Sensorische Eigenschaften: Sehr eleganter, nach Erdbeeren und Veilchen, duftend sehr lebhaft, nach frischen Blumensträußen und Früchten.

Empfehlung: Passt zu leichtem Salat und als Aperitif, zu Nudelgerichten und leichter mediterraner Küche.

Jahrgang: 2019

Säure: 5,0 g/l

Serviertemperatur: 10 – 13° C

Restzucker: 1,3 g/l

Ertrag: 85 hl/ha

Rebfläche: 8.000 qm

Alkohol: 13% Vol

Erziehung: Pergel

Lagerfähigkeit: 3 – 6 Jahre

Produktion: 2.500 Flaschen

Ernte: Ende September