

# GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

FASS NR. 9

VERNATSCH

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

## Anbaugebiet

Die Weinberge um Gírlan und Schreckbichl liegen auf 450 m ü.d.M. auf Moränenböden aus der Eiszeit. Dank der Lage und der Exposition des Hanges ist eine optimale Sonneneinstrahlung garantiert, die zusammen mit den Eigenschaften des Bodens einen eleganten Wein mit längerer Lagerfähigkeit erzeugen.

## Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Nach dem Entbeeren wird die Maische dieser über 30 Jahre alten Reben im Edelstahltank vergoren. Nach dem biologischem Säureabbau erfolgt der Ausbau im großen Eichenfass für 5 Monate.

## Weinportrait

Der milde Charakter des Vernatsch und die Konzentration samtiger Gerbstoffe machen aus dem Fass Nr. 9 einen außergewöhnlichen Wein: trinkfreudig und vielschichtig mit angenehm harmonischer und anhaltender Persistenz. Der erste 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	2023
Anbaugebiet	Gírlan
Rebsorte	Vernatsch
Serviertemperatur (°C)	12-14°
Ertrag (hl/ha)	70
Alkohol (vol%)	13
Gesamtsäure (g/l)	4,67
Restzucker (g/l)	1
Lagerfähigkeit (Jahre)	6

