



# Pfeffersburger

NALS MARGREID  
— 1932 —

Edelvernatsch

TRADITION

## Rebsorte

100% Vernatsch

## Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

## Höhenlage

250 - 350 m ü. M.

## Ausrichtung

Südsüdost

## Gebiet

Die steilen Hänge von St. Magdalena, das Anbaugebiet des PFEFFERSBURGER Edelvernatsch, liegen bei Bozen. Die Reben wurzeln in schottrigen und gut durchlüfteten Porphyrböden.

## Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von heißen Sommern und milden Wintern.

## Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach der Entrappung gärt die Maische im Stahltank bei schonender Maischebewegung. Anschließender Säureabbau und Reifung für 7 Monate im 80hl Holzfass.

## Farbe

Leuchtendes Rubinrot

## Geruch

Heidelbeere, Brombeere, Pfefferblatt

## Geschmack

Frisch, saftig, im Abgang ein leichtes Mandelaroma

## Speisempfehlung

Gröstl mit Fleisch, Erbseneintopf

## Serviertemperatur

14-16 °C

## Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit