



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