

VERNATSCH ROSÉ  
IGT MITTERBERG 2024

# Rosé Carina



*Die Trauben für unseren Rosé stammen aus der Lage Knott in Marling. Diese auf 320 m Meereshöhe befindliche Lage ist nach Osten ausgerichtet und hat eine Hangneigung von ca. 40%. Die Vernatschreben wurden im Jahr 2001 angepflanzt und haben ein stark verzweigtes Wurzelnetz welches tief in die mittelschweren mineralhaltigen Schieferböden wächst.*



Sorte: Vernatsch



Ertrag: 90 hl/ha



Trinkreife: 1- 3 Jahre



Alkohol: 12,5 % Vol.



Trinktemperatur: ca. 10°C



Ausbau: Stahltank



Speiseempfehlung: Aperitif, Finger Food, leichte Sommergerichte, Südtiroler Marende



Säure: 5,5 g/l  
Residual sugar: 1,5 g/l

## VERKOSTUNGSNOTIZ

Fruchtige frische Aromen, geprägt von Kirsche, Himbeere und ein zarter Hauch von reifer Erdbeere. Die Farbe leuchtet hellrosa wie die Rose „Carina“.

## AUSBAU

Durch die kurze Maischestandzeit auf der Presse erhält unser Rosé seine typisch leichte Farbe. Die nachfolgende Gärung im Stahltank erfolgt bei ca. 16-18°C. Im Anschluss lagert der Jungwein für 7 Monate auf der Feinhefe.