

# Vernatsch 2021



## FACTS

Jahrgang: 2021

Alkohol: 12,5% vol.

Rebalter: 30 Jahre

Meereshöhe: 550 m.

Reben/Ha: 6.000

Erziehungsform: Pergola

Hangneigung: 45% - schwitziger Spaziergang

Schafe: Ja - nach Ernte bis Austrieb



## AUSBAU

Klassische Maischegärung mit 25 % Ganztrauben. Die restlichen Trauben wurden mit den Füßen gestampft und anschließend spontan vergoren. Der Wein reift nach der Gärung für 15 Monate im Barrique auf der Vollhefe und wird dann unfiltriert abgefüllt.

## WEINBESCHREIBUNG

Uns ist es wichtig, dass du ganz unvoreingenommen den Wein probieren kannst. Deshalb verzichten wir gerne auf diese Weinbeschreibung.

Lass die HochKlaus Trinker wissen, wie dir der Wein geschmeckt hat

**Hoch  
Klaus**

Karneiderstraße 33 · Karneid (BZ) · Italia

hochklaus.wine · wine@hochklaus.it · +39 349 183 9080