Südtiroler Vernatsch »Alte Reben«

Gojer Glögglhof

Franz und Florian Gojers »Vernatsch Alte Reben« kommt aus Karneid, von der östlichen Seite des Tales. 600 m Meereshöhe sind eigentlich Grenzlage für den Vernatsch. Doch die alten Rebstöcke mit natürlich geringem Ertrag, kleinen Beeren und die exponierte Südlage lassen die Trauben selbst hier zuverlässig ausreifen.

Die spröden Gerbstoffe der alten Rebsorte brauchen Begleitung, ohne Speise kein Genuß. Speck, Wurstwaren, die Brotzeit, regionale Käse. Dann begeistert dieser Vernatsch mit eigenwillig selbstbewußtem Regionalcharakter. Dann wird er süffig, fröhlich und ernsthaft, verliert seine Strenge. Trotz seiner hellen Farbe entfaltet er dann gerbstoffbeladenen spröden Charme in dichtem Mundgefühl. Dabei hält er mit seinen Gerbstoffen nicht hinter den Berg. Lorbeer, Wacholder und blaue und schwarze Früchte dominieren seinen Duft und den so eigenen ätherischen Nachklang. Irgendwie rassig wirkend, frisch und saftig, transparent und duftig, aber auch so spröde wie sanft und mild. Ein selbstbewußt auftretender Vernatsch, der an hochwertige Nordrhône-Syrah ebenso erinnert, wie an guten Pinot aus Burgund; auch hat er was von kühlem Blaufränkisch und traditionell vergorenem Gamay. Mutige Eigenart auf jeden Fall. In Würze und Struktur unverwechselbar und authentisch. Pure Südtiroler Weinfreude. Stilistisch konventionell, auf seine Art aber ein großer Wein.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Lehm & Ton
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Schönung und Filtration
pH-Wert: 3,65

0,75l
IAR24300

K&U
www.weinhalle.de