



Kaltern, 06.11.2009

BellDèS Südtiroler Vernatsch DOC Flaschen 10.000 Jahrgang 2008

BellDèS ist eine Kooperation mit unserem Kellermeister Christian Bellutti und seinen Weinbergen zusammen mit unseren Weinbergen (Bellutti & DeSilva > BELLDÈS). Aus der gesamten Fläche keltern wir ausgewählte Traubenqualitäten, dessen Weine wir nur in der 0,75lt Flasche abfüllen und ausschließlich im professionellen Handel vertreiben. Das Ziel ist es mit den autochthonen Rebsorten Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer in authentischer Qualität zu arbeiten und im Sinne der Dachmarke Südtirols zu etikettieren. Es ist damit auch ein Preis-Leistungspaket auf hohem Qualitätsniveau, das im Namen Südtirols steht und die Charaktereigenschaften der autochthonen Rebsorten und deren Herkunft Südtirols identifiziert.

Rebsorte:

100% Vernatsch

Beschreibung:

Er ist ein Klassiker in Südtirol und gehört zu den autochthonen Rebsorten. Er ist angenehm mild und fruchtig, er überzeugt durch seine zarte und zugängliche Art.

Lage:

Aus den Lagen um den Kaltern am See einschließlich der Gemeinde Tramin. Ältere Weinberglagen mit tiefwurzelnden Rebstöcken geben hier den Ton an.

Boden: Lehmig bis sandiger Boden

Lese: Ende September **Ertrag:** Etwa 100 hl/ha

Ausbau:

Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edeltank bei kontrollierter Temperatur. Abzug nach vollendeter Gärung, um dann den Biologischen Säureabbau zu fördern. Nach Abschluss des BSA wird dieser Vernatsch bereits zur Abfüllung vorbereitet.

Lagerfähigkeit: Mindestens 3 Jahre **Serviertemperatur:** 14 - 16 °C

Speisempfehlung:

Es ist ein Wein für Zwischendurch. Seine Stärke ist die Flexibilität in der Anpassung zum Essen, zu Vorspeisen und typischen Südtiroler Gerichten wie Speck, Knödel, Schlutzkrapfen, Surfleisch und Hauswurst mit Sauerkraut, Buchweizen ~ „Riebel“ aber auch weißem Fleisch und mildem Käse und sogar zu Fisch. Es ist ein flexibler und vor allem anpassungsfähiger, leichter Rotwein.