

Südtirol Meraner Schickenburg DOC Graf von Meran 2022

Wissenswertes

Auf einem Hügelkamm oberhalb des malerischen Weindorfs Marling liegt die Schickenburg. Der altherwürdige Weinhof wurde bereits 1363 urkundlich erwähnt und steht heute unter Denkmalschutz. Auf dem sanften Hang unterhalb der Schickenburg wachsen seit jeher die besten Vernatsch-Reben.
Erstmals im Mittelalter erwähnt, spielt die Rebsorte Vernatsch bereits seit dem 16. Jahrhundert eine zentrale Rolle im Weinbau Südtirols. Sie zählt heute zu den 3 autochthonen Rebsorten des Alto Adige.

Anbaugebiet

Weinberge in Marling.
 Höhenlage: 400-450m.
 Erziehungsform: Pergel; Ertrag 55 hl/ha.
 Alter der Reben: 15-20 Jahre.

Traubensorte

Meraner Vernatsch 100%.

Boden

Humoser schwach lehmiger Sand.

Herstellverfahren

Sorgfältige Lese der Vernatsch Trauben von Hand. Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur mit anschließendem biologischen Säureabbau. Der Weißwein reift bis zur Abfüllung in Eichenholz- und Stahlfässern.

Farbe

Leuchtendes Rubinrot.

Bukett

Frisch und angenehm, erinnert an Veilchen und Mandeln.

Geschmack

Elegant, weich, mit ausgewogener Fruchtsäure und harmonischem Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 12-14°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Schickenburg DOC Graf jung zu trinken. Kann aber noch bis zu 2-3 Jahre gelagert werden.

Serviervorschlag

Der Schickenburg DOC passt ausgezeichnet zu Vorspeisen, besonders Speck, Salami, Wurstspezialitäten, Käse. Ein echter Meraner zu Südtiroler Spezialitäten, traditioneller Hausmannskost und Kalbfleisch.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 2561
Flaschen: 65.000

Alkohol: 13,00% Volumen
Verschluss: Presskork

Säure: 4,80 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 2,70 g/l
EAN: 8028677470010