



2010
Edelvefnatsch Kreuzleiten

Rebsorte: 100% Vernatsch

Ausbau:

Gärung und Reife im großen Holzfass aus slowenischer Eiche

Degustation:

Hellrubinrote Farbe, fruchtiges an Kirschen erinnerndes Bouquet, feingliedrig und harmonisch, mit trockenem Abgang.

Empfiehlt sich zu:

Würzigen Vorspeisen, Speck, Wurst, weißem Fleisch, mildem Käse

<u>Region:</u> Südtirol/ Alto Adige	<u>Alkohol:</u> 12,30 % Vol	<u>Säure:</u> 3,90 g/L
	<u>Zucker:</u> 1,7 g/L	<u>Lagerfähigkeit:</u> 2-4 Jahre