



Rote Rose Vino da Tavola

Weingut

Den fulminanten Aufstieg der letzten Jahre zu dem Top-Betrieb Südtirols haben die Macher von Nals Margreid jetzt wunderschön und nachhaltig in Stein gegossen. Eine neue Kellerei, frei von modischen oder protzigen Eskapaden, dafür önologisch bis ins kleinste Detail durchdacht und großartig in die Landschaft integriert, ist das neue Wahrzeichen in Nals. Hier kann jetzt der Kellermeister Harald Schraffl seinen begnadeten Talenten freien Lauf lassen. Bisher schon legte Schraffl Jahr für Jahr eine Kollektion vor, deren einzelnen Sorten so perfekt herausgearbeitet sind, dass man sich verwundert die Augen reibt. Grundlage dafür ist eine herausragende Traubenqualität, die ihm die etwa 140 Weinbauern liefern. Mehrere Monate im Jahr leitet Schraffl seine Winzer persönlich an, welche die einzigartige Vielfalt an Einzellagen weitgehend ökologisch bewirtschaften. Durch die breite regionale Streuung findet jede Rebsorte ihren idealen Standort und ihr optimales Mikroklima. Folgerichtig hat man sich bei Nals entschieden, jeden Wein entsprechend diesem Terroir auszubauen und mit einem eigenen Namen zu versehen. Authentisch und tief mit der Südtiroler Heimat verwurzelt ist diese sympathische Kellerei, wunderschön eingebettet in ein gigantisches Alpenpanorama. Die Top Weine spiegeln perfekt Terroir der Einzellagen wider. Der überragende Weißburgunder „Sirmian“ zählt Jahr für Jahr zu den, von Weinkritikern, höchstbewerteten Weinen Italiens.

Expertise

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft:	Südtirol
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	33.00 g/l
Säure:	6.80 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Südtirol
Rebsorten:	Rosenmuskateller

Vinifizierung

Die Trauben werden schonend entrappt, der Most gärt im Stahltank auf der Maische. Nach ca. 10 Tagen wird der Jungwein abgezogen und im Stahltank ausgebaut.

Sensorik

strahlendes, helles Rubinrot. Sehr aromatische Nase mit Noten von Rosenblättern und Gewürzen. Vollmundig und mit ausbalancierter Restsüße

Passt gut zu

Apertif oder zum Dessert, zum warmen Apfelstrudel

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Der Rosenmuskateller ist eine Südtiroler Spezialität. Die anspruchsvolle Rebe erbringt nur sehr niedrige Erträge, die allerdings zu konzentriert aromatischen Weinen ausgebaut werden. Wie der Name schon sagt, duftet die "Rote Rose" herrlich nach Rosenblättern.