

E G G E R
R A M E R
— S Ü D
T I R O L



**Samtig, mild, bodenständig –
der autochthone Leichtathlet aus Südtirol.**

EDELVERNATSCH DOC

ALPIN

CHARAKTER

Hellrubin – bis rubinrote Farbe, schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel Runder ausgewogener Geschmack, mit angenehmer Milde im Abgang.

TRAUBENSORTE

Autochthone Südtiroler Rebsorte Edelvernatsch

ANBAUGEBIET

Ausgesuchte Lage in St.Pauls – Eppan-Magröll.
400m ü.d.M. sandige, schotterige Böden.

VINIFIKATION

Maischegärung bei kontrollierter Temperatur. Säureabbau und Reifung im Edelstahltank während 4 Monaten.

WEINLESE

Mitte September

ALTER DER REBSTÖCKE

5–25 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG

Er eignet sich als Wein für zwischendurch, zu Vorspeisen und typischen Tiroler Gerichten wie Speck und Wurst, aber auch weißem Fleisch und mildem Käse.

WWW.EGGER-RAMER.COM