

Prem



PREM entstand aus der Überzeugung, dass es möglich ist, aus der Sorte Vernatsch einen vollwertigen Rotwein herzustellen, der einen Vergleich mit den Blauburgundern Südtirols nicht zu scheuen braucht. Grundlage dazu waren Vernatsch-Trauben höchster Qualität, angebaut in größtmöglichem Einklang mit der Natur und mit für Vernatsch ungewöhnlich niedrigem Ertrag.

Im Keller schließlich wurde er wie ein Blauburgunder ausgebaut, mit der Zielsetzung, nicht einen schnell trinkbaren, leichten Wein zu erhalten, sondern einen außergewöhnlichen Vernatsch mit Alterungspotential. Den letzten Schliff gab schließlich die Zugabe von 15 % im Barrique ausgebautem Lagrein.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Für einen Vernatsch ungewöhnlich vollmundig, doch mit seinen typischen Noten, seiner ansprechenden Eleganz, getaucht in tiefes Rubinrot. Der „PREM“ passt hervorragend zu rotem Fleisch und zu Wild, jedoch auch zu schmackhaften Vorspeisen. Als Trinktemperatur empfehlen wir 16 – 18 °C.

Rebfläche: 0,6 Hektar
Erziehungsform: Pergel
Boden: Sandiger Porphy
Ertrag: 5000 l/ha
Sorte: Vernatsch (85 %) Lagrein (15 %)
Ausbau: Großes Holzfass
Säure: 4,5 g/l
Restzucker: 2,2 g/l
Alkohol: 13 % vol