

Weingut



Tenuta



AMADEUS

Herkunft der Vernatsch Rebe: Ihre Heimat ist in Südtirol zu suchen. Die Römer brachten den Vernatsch (schiava) bis an den Rhein. Die Schwaben holten sich die ersten Rebstöcke im Jahre 1740 aus Südtirol. So ist der Name Tirolinger, später Trollinger entstanden. Der italienische Name „schiava“ - Sklave ist wahrscheinlich wegen der enormen Fruchtbarkeit dieser Rebe, also der Bereitschaft dem Herrn zu dienen, entstanden. In Südtirol bauen wir auf 2200 ha Vernatsch Reben an.

Ansprüche an die Lage: Unser AMADEUS reift 1km nördlich des Kalterer See, auf ca. 300 m Meereshöhe in der Lage „Feld“.

Reben Pflanzjahr: 1971

Ertrag: Der Vernatsch gehört zu den fruchtbarsten Reben und würde auch 20000 Liter/ha bringen. Unser Motto ist „Qualitätswein“, dies erfordert eine strikte Reduzierung der Traubenanzahl pro Stock und deren Teilung vor dem Blauen im Sommer. So senken wir den Ertrag auf 8000 Liter/ha, um im Spätherbst einen edlen Tropfen im Keller zu haben.

Ernte/ Mostgewicht: Die Lese erfolgt Ende September mit 17° bis 18° KMW.

Wein: Der Vernatschwein wird auch heute noch, vom Tal bis in den letzten Gebirgshof hinauf, als alltägliches Getränk angesehen, er nimmt in Südtirol die Stelle ein, die in anderen Ländern das Bier inne hat. Die besten Vernatschweine finden wir aus Weingütern rund um den Kalterer See.

Unser hellroter bis rubinroter AMADEUS, besticht durch seine frische, herzhaft, lebhaft Art. Er hat einen Alkohol Gehalt von 12°. Sein Bukett ist fruchtig und ausgeprägt. Im Gaumen ist er voll und weich mit leichtem Kirsch- und Erdbeer Ton. Edler Wein zu mittelschweren Gerichten.

Trinktemperatur: 14° bis 16°

Zertifizierter Umstellungsbetrieb auf biologisch - ökologischen Weinbau gemäß Art. 8 der EU Verordnung 2092/91

