

Scheinheilig 2025

Vernatsch /
Kalterersee

Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 12 – 14 °C.
- Speisenbegleitung: Ein klassischer Begleiter zu Südtiroler Speck, typischen regionalen Gerichten und weißem Fleisch. Er harmonisiert zudem hervorragend mit mittelgereiftem Käse.



Charakteristik: Ein eleganter und finessenreicher Vernatsch. Der „Scheinheilig“ besticht durch seine leuchtend rubinrote Farbe und ein filigranes Spiel aus Frucht und feiner Würze. Die Teilreife im Holzfass verleiht diesem klassischen Südtiroler Wein eine besondere Tiefe und eine harmonische Struktur.

Terroir & Ertrag: Tramin, Plantaditsch und St. Josef am See | Moräne-, Sand- und Kiesböden mit Kalk | 90–100 q/ha | Pergel.

Vinifikation: Handlese | Maischegärung auf den Schalen mit temperaturkontrollierter Gärung im Edelstahltank | 6 Monate Feinhefe (75 % im Edelstahltank, 25 % im Tonneau).

Sensorik: Leuchtendes Rubinrot. Fruchtbetontes Aroma von Kirsche, Himbeere und Erdbeere, verfeinert mit Nuancen von Mandeln und süßen Gewürzen. Am Gaumen frisch und harmonisch mit zarten Tanninen und weichem, leicht würzigem Abgang.