

FRANZ HAAS Söfi

SCHIAVA

LAGE

Die Reben des Schiava (Vernatsch) wachsen auf Pergel-Erziehung auf mittelschweren Schotterböden mit südlicher Ausrichtung zwischen 350 und 400 Metern Meereshöhe.

PRODUKTION

Die Trauben werden entrappt und bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein für weitere fünf Monate.

WEINBESCHREIBUNG

Der Schiava präsentiert sich mit hellem Rubinrot und Aromen von Kirschen und Preiselbeeren, etwas Kakao und Bittermandeln. Im Gaumen ist der Wein gewinnend einfach und trotzdem komplex, saftig und einladend durch seine unkomplizierte, gesellige Art.

ESSENSBEGLEITUNG

Ein Schiava passt zu fast jeder Gelegenheit. Durch seine niedrige Säure und seinem geringen Gehalt an Gerbstoffen ist er ein perfekter Begleiter zu den meisten Speisen der einheimischen und mediterranen Küche und ein geselliger Tropfen für unkomplizierten und unbeschwerten Trinkgenuss.



HEKTARERTRAG 70 - 80 HL

PRODUKTION 10.000 FLASCHEN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14° - 16° C

FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italien info@franz-haas.it www.franz-haas.it