Pranzegg

Campill

2018, 750 ml

Italien, Südtirol

9951061059

Vernatsch

Alkoholgehalt:	12,0 %
Gesamtsäure:	5.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Maroni-Gnocchi mit Pilzragout

(Gemüse & Vegetarisch)

Bachsaibling mit Tannenzweigen gegart, Speck und Radicchio

(Fisch)

In Bergkräutertee geschmortes Kalbsfilet

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.04.2022

Info zur Lage:

Südtiroler einfache Pergel in sehr steilem Gelände. Lehmiger Sand, vulkanischer Ursprung und moränische Ablagerungen (Porphyr, Basalt, Granit), sehr tiefgründig und durchlässig.

Info zum Ausbau:

Biodynamisch ohne die Hilfe von Traktoren. Nach der Handlese wurden die Trauben gequetscht und spontan vergoren in Holzgärständern, ohne Temperaturkontrolle mit 80 % der Kämme. Danach folgte die fünfmonatige Gärung inklusive Kaltmazeration, Reifung in Holzgärständern und Ovalfässern für 12 Monate und 10 Monate in Beton und Ovalfässern. Händische Füllung ohne Schönung und Filtration.

Farbe:

Helles, gedecktes Granatrot mit violetten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der Duft des 2018er Campill ist von tiefgründigen und erdigen Komponenten bestimmt, Baumrinde, Zigarrenrauch, Kamin und Rote Bete machen den Auftakt. Mit Sauerstoff treten dunkle und herbe Früchte auf das Parkett, die ihm Facette und Reiz verleihen, Schlehe, Maulbeeren, dunkles Pflaumenmus in Kombination mit Rosmarin und Thymian – wie einladend.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, wirkt er elegant und erfrischend zugleich, feiner Gerbstoff trifft auf belebende Säure, eingebettet in eine Frucht, die sich am Gaumen eher rotbeerig zeigt. Durch den moderaten Alkohol von 12 Vol% ein Vernatsch, der gekühlt seiner Bestimmung folgt, herzhafte Speisen vortrefflich zu begleiten. Danke Martin Gojer für diesen wunderbaren Vernatsch!