



## Juzer

*fruchtig und frisch*

**Sorte:** 100% Vernatsch

**Erziehungsform:** Pergel

**Anbauzone:** klassisches St. Magdalener Gebiet, direkt am sonnenverwöhnten, steilen südost-Hang des St. Magdalener Hügels bei Bozen auf 320 m Mh

**Ertrag:** ca. 9.000 Flaschen pro Hektar

**Alkoholgehalt:** 13% vol

Unser *Juzer* wächst direkt am St. Magdalener Hügel. Der karge, sandige Gletschermoränenboden bringt kleine, lockere Trauben hervor, die am Vormittag vom kühlen Nordwind aus dem Eisacktal und am Nachmittag vom warmen Südwind aus dem Unterland verwöhnt werden.

Die Trauben für den Juzer ernten wir gerne etwas früher, um eine leichten, trinkigen Wein daraus kelteren zu können. Der Traubensaft bleibt nur kurz auf der Maische. Dadurch erhält der Wein seine hellrote Farbe und wird besonders fruchtig und frisch. Das Traubenmaterial wird im Edelstahltank vergoren. Der Wein lagert nach dem biologischen Säureabbau für ca. 6 Monate im Stahltank, bevor er in die Flasche kommt.

Dieser leichte und äußerst trinkige Rotwein ist eine Hommage an den Wein, wie er seit Generationen bei uns zu Hause gekeltert wird. Es ist eine Freude, ihn zu genießen und zwar so sehr, dass man am liebsten laut *jutzen*(=*singen, vor Freude aufschreien*) würde. Wir empfehlen ihn, besonders im Sommer, gekühlt bei ca. 12°C, auch als Aperitif zu trinken.

Katharina Martini - Weingut Sonnleiten  
Rivelaunweg 4 - 39100 Bozen  
T +39 333 6460236  
[info@sonnleiten.it](mailto:info@sonnleiten.it) - [www.sonnleiten.it](http://www.sonnleiten.it)

*Katharina Martini*   
WEINGUT SONNLEITEN