

# KALTERERSEE

## CLASSICO SUPERIORE DOC 2016

**SORTE/N:** Vernatsch

**ALTER DER REBEN:** 20 – 50 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 13 – 15 °C

**TRINKREIFE:** 2017 – 2020

**ERTRAG:** 85 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** Pergel

**ALKOHOL:** 13,0 %

**RESTZUCKER:** 2,0 g/l

**SÄURE:** 4,6 %

Enthält Sulfite

» Sein leuchtendes Rot versöhnt Euch nach einem langen Tag mit der Welt. Entspannung, die Euch ans Ufer des Kalterer Sees versetzt. Auch für die Augen ein Genuss! «

### HERKUNFT

Der Kalterersee ist für uns in doppeltem Sinn Bezugs- und Identifikationspunkt: Zum einen liegt ein Großteil unserer Weinberge rund um den See, der so wie unsere Kellerei seinen Namen vom Dorf Kaltern hat. Zum anderen wird auch der Wein, der aus der Vernatschtraube aus den Weinbergen rund um den See gewonnen wird, als „Kalterersee“ bezeichnet.

### JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

### VINIFIKATION

Einwöchige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 24 °C, biologischer Säureabbau und 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl und Betonfass.

### WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf einer Höhe zwischen 230 und 450 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter mit geringem Sandanteil.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

- leichtes Kirschrot
- fruchtbetont nach Kirsche und Himbeere, etwas Bittermandel
- stoffig, sehr weich am Gaumen, pure Trinkfreude

### EMPFEHLUNG

Der Kalterersee ist ein idealer Speisenbegleiter. Er passt zur leichten mediterranen Küche genauso wie zu typischen Tiroler Gerichten. Besonders gut trinkt er sich zu einer Südtiroler Marende mit Speck, Wurst und mildem Käse. Probieren Sie ihn auch mal zu Pizza!

### AUSZEICHNUNGEN

**BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO** – 2008, 2009, 2011-2014: Oscar qualità prezzo