

KALTERERSEE

CLASSICO SUPERIORE DOC 2019

SORTE: Vernatsch

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2022

ERTRAG: 85 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,6 g/l

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

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

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 – 2011, 2012, 2013, 2014: Oscar qualità prezzo