

LEUCHTEN- BERG

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2018

SORTE: Vernatsch

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2021

ERTRAG: 80 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,4 g/l

Enthält Sulfite

» Genius loci, Kind des Bodens und der Kultur. Ein Kalterersee zwischen Eleganz und Kraft, Schlichtheit und Anmut, in jedem Fall mit jeder Menge Trinkspaß. «

JAHRGANG

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

VINIFIKATION

Einwöchige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 24°C, biologischer Säureabbau und 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl und Betonfass

WEINGUT

Lehmig-sandiger Kalkschotter, warmes Seemikroklima.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Kirschrot
- blumig fruchtige Noten, Veilchen und rote Beeren
- sehr saftig, füllig und rund, weicher Abgang mit dezenter Bittermandel

EMPFEHLUNG

Er eignet sich als Wein für zwischendurch, zu Vorspeisen und typischen Tiroler Gerichten wie Speck und Wurst, aber auch weißem Fleisch und mildem Käse. Wichtig: Genießen Sie Kalterersee immer leicht gekühlt!

AUSZEICHNUNGEN*

GAMBERO ROSSO – 2012, 2014: 3 Bicchieri 2015: 2 Bicchieri

SLOW WINE – 2015: Preis-Leistungs-Auszeichnung „Vino quotidiano“

DOCTOR WINE – 2016: 91 Pkt.

BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO – 2012, 2014, 2015, 2016: Oscar qualità/prezzo

VINI BUONI D'ITALIA – 2012: Golden Star

VERNATSCH CUP – 2011, 2014, 2015, 2017: Vernatsch de s Jahres

*bis Jahrgang 2015 „Greifenberg“ bzw. „Leuchtenberg“