

LEUCHTEN- BERG

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2019

SORTE: Vernatsch

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2022

ERTRAG: 80 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,6 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

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 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