

# QUINTESSENZ

## KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2019

**SORTE:** Vernatsch

**ALTER DER REBEN:** 30 – 70 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 13 – 15 °C

**TRINKREIFE:** 2020 – 2025

**ERTRAG:** 55 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** Pergel

**ALKOHOL:** 13,5 %

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

**SÄURE:** 4,8 g/l

Enthält Sulfite

» Diesen Wein muss Dionysos, der “größte Freuden-  
schöpfer aller Sterblichen”, getrunken haben. Purer  
Trinkgenuss und Verkörperung des Lebensgefühls am  
Kalterer See. «

### 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

Maischegärung bei 25 °C, 10-tägige Mazerationszeit; biologischer Säureabbau und 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Betonfass und großem Holzfass.

### LAGE

Ausgewählte Weinberge in St. Josef am See mit historischem Rebbestand auf 230 bis 350 m über dem Meeresspiegel; wärmespeichernder, lehmiger Kalkschotter mit sandiger Auflage.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes kräftiges Rubinrot
- fruchtbetonte Nase mit Anklängen von Kirsche, Himbeere und Erdbeere; filigrane Veilchennote gepaart mit würzigen Elementen
- herzerfrischend und knackig fruchtig, frische Beerennoten sowie feine Bittermandelaromatik; dezent feinkörnige Tanninstruktur, weich am Gaumen und reich an Finesse im Abgang

### EMPFEHLUNG

Ein äußerst vielseitiger Speisenbegleiter, der sich aber nicht nur zur traditionellen Südtiroler Marende hervorragend kombinieren lässt, sondern auch zu Klassikern der italienischen Küche wie Spaghetti all'Amatriciana oder Pizza Margherita perfekt passt. Zudem ein toller Wein in Kombination mit weißem Fleisch und gegrilltem Fisch sowie Gemüse. Genießen Sie ihn gekühlt.

### AUSZEICHNUNGEN

**ROBERT PARKER** – 2018: 90+ p.

**VINOUS** – 2017: 91 p.

**GAMBERO ROSSO** – 2017: 3 Bicchieri + Premio Speciale, 2018: 2 Bicchieri Rossi

**DOCTOR WINE** – 2017: 92 p., 2018: 91 p.

**BIBENDA** – 2017 + 2018: 4 Grappoli;

**I VINI DI VERONELLI** – 2018: 90 p.

**VITAE** – 2018: 3,5 Viti

**LUCA MARONI** – 2017: 91 p., 2018: 90 p.

**FALSTAFF** – 2017: 91 p.

[www.kellereikaltern.com](http://www.kellereikaltern.com) . [info@kellereikaltern.com](mailto:info@kellereikaltern.com)

