

SIGNÈ

ROSATO IGT 2015

SORTE/N: Pinot Noir 40%
Lagrein 25%
Merlot 35%

ALTER DER REBEN: 5 – 15 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 11 – 13 °C

TRINKREIFE: 2016 – 2017

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 3,0 g/l

SÄURE: 5,2 ‰

ALLERGENHINWEIS:

Enthält Sulfite

» Ein Rot, das die Grenzen der Zeit durchbricht. Weich und kraftvoll zugleich. Ein ernst zu nehmender Speisenbegleiter, auch auf der Terrasse. «

JAHRGANG

Das Jahr 2015 zeichnete sich durch einen sehr heißen Sommer aus, der sich rund um den See auch in Form von Wasserknappheit zeigte. Zunächst deutete alles auf eine frühe Ernte hin. Schließlich begann sie jedoch nur einige Tage früher als normalerweise, am 1. September, da die extreme, trockene Hitze die Wachstumsentwicklung signifikant verlangsamt hatte. Die Ernte ging am 27. Oktober zu Ende und verspricht großartige Ergebnisse. Die Rotweine sind konzentriert, warm und reif, wie es sie schon seit Jahren nicht mehr gab.

VINIFIKATION

Zu Beginn der Maischegärung der besten Rotweinchargen des Jahrganges (Pfarrhof, Spigel, Lasòn, Campaner) wird ein Teil des Mostes entzogen, kühl vergoren und zu diesem Roséwein verarbeitet. Teilweise malolaktische Gärung und lange Reifung auf der Feinhefe.

WEINGUT

Die Trauben für den Signé stammen aus den besten Rotweinelagen der Kellerei Kaltern. Warme Lagen mit lehmig sandigem Kalkschotter mit Kies.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- rosa, hellrubinrot in der Farbe
- zartfruchtig nach Himbeere und Weichselkirsche
- frisch und saftig im Geschmack

EMPFEHLUNG

Der Signé ist ein ernst zu nehmender Speisenbegleiter mit guter Struktur. Passt gut zu kräftigen Vorspeisen, aber auch zu Fisch und weißem Fleisch.

AUSZEICHNUNGEN

BERLINER WEINFÜHRER – 2013: 16,5 Pkt. (Sehr guter Wein)

