

SERENADE

PASSITO DOC 2012

SORTE/N: Goldmuskateller

ALTER DER REBEN: 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 12 – 14 °C

TRINKREIFE: 2016 – 2036

ERTRAG: 18 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:

Pergel + Drahtrahmen

ALKOHOL: 11,5 %

RESTZUCKER: 200,0 g/l

SÄURE: 7,0 ‰

ALLERGENHINWEIS:

Enthält Sulfite

» Es gibt Momente im Leben, in denen wir uns mit einer Auszeit von der Welt belohnen wollen. Serenade ist flüssiges Gold, das die Zeit vergessen lässt und das Chaos um uns herum ertränkt. Ein Traum von einer anderen Wirklichkeit. «

JAHRGANG

Nach einem sehr trockenen und warmen Winter kam es im Frühjahr zum bisher frühesten Austrieb der Reben in der Geschichte des modernen Weinbaus in Südtirol. Die relativ kühlen Monate April und Mai sorgten dann für eine Verzögerung der Vegetationsphasen. Der Sommerbeginn war etwas kühl und feucht und brachte genügend Niederschläge für einen optimalen Reifebeginn. Der Reifeprozess wurde auch von einem sehr trockenen und warmen August positiv beeinflusst. Zu Erntebeginn präsentierte sich das Herbstwetter sehr schön mit einigen wenigen Regentagen während der ganzen Lese. So konnten alle Traubensorten in den unterschiedlichsten Lagen optimal ausreifen. Die Weißweine des Jahrganges 2012 sind von außergewöhnlicher Qualität, schöner Frucht und Säure sowie harmonischer Struktur.

VINIFIKATION

Ernte vollreifer Trauben, die in Kisten getrocknet und im März des Folgejahres mit 35°KMW gepresst werden. Aus 100 kg frischen Trauben erhält man 18 l Most. Monatelange Gärung und 24-monatige Lagerung auf der Feinhefe in Tonneaux.

WEINGUT

Nach Südwesten geneigte Hanglage nördlich des Kalterer Sees auf 280 bis 300 m über dem Meeresspiegel; das warme Seemikroklima und der konstante Wind erlauben große Reife mit kaum Bothritis; steinig sandiger Kalkschotter, sehr wasserdurchlässig.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- funkelndes Goldgelb
- reiches Fruchtbouquet, Muskat, Mandarine, kandierte exotische Früchte
- mächtig mit großem Schmelz am Gaumen, Orangenschale und Mango, durch die knackige Säure überrascht der Wein mit einem frischen Abgang

EMPFEHLUNG

Genießen Sie den Serenade als Dessert oder zu reifem Schimmelkäse.

AUSZEICHNUNGEN

GAMBERO ROSSO – 1995, 1999, 2003-2010, 2012: 3 Gläser

DUEMILAVINI – 1997, 1999, 2000, 2001, 2003, 2005-2010: 5 Trauben

FALSTAFF – 2005: 94 Pkt., 2006: 93 Pkt., 2007: 94 Pkt., 2008 & 2009: 93 Pkt., 2010: 92 Pkt.

I VINI DI VERONELLI – 2008: Super 3 Sterne, 2009: 94/93 Pkt., 2010, 2011: 3 Sterne

LUCA MARONI – 2005 & 2007: 90 Pkt., 2009: 96 Pkt., 2010: 90 Pkt., 2011, 2012: 91 Pkt.

LE GUIDE DE L'ESPRESSO – 2005-2007: 18,5 Pkt., 2009: 17,5 Pkt., 2010: Vino dell'Eccellenza, 2011: 15,5 Pkt.

ROBERT PARKER (MONICA LARNER) – 2010: 94 Pkt.

VINOUS (ANTONIO GALLONI) – 2010: 90 Pkt.

ACCADEMIA DELLA MUFFA NOBILE – 2010: 5 Kronen

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com

