

KUNST.STÜCK

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2016

SORTE/N: Vernatsch

ALTER DER REBEN: 60-70 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 14 °C

TRINKREIFE: 2017 – 2027

ERTRAG: 60 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Pergel

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,0 g/l

SÄURE: 4,7 ‰

Enthält Sulfite

» Eine Landschaft im Fluss des Lebens. Sie hebt und senkt sich zum Atem der Natur, im Auf und Ab der Tage aus Sonne und Dunst. Es schwingt im Takt die Schaukel der Jahreszeiten, die Reben wogen an den sanften Hängen. Das Beste in die Beeren! Und veredelt durch die Hand des Kellermeisters in die Flasche. Sorgsam verwahrt, bis sich der Vorhang aus Kork wieder hebt. Dann schwebt der Artist, im zeitlosen Moment vor den staunenden Augen des Publikums. Sein Salto endet in den Händen der Erinnerung. Ein kunst.stück. «

JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

VINIFIKATION

15-tägige Maischegärung bei 25°C im großen Holzfass (3.000 l) mit biologischem Säureabbau; 8-monatige Lagerung auf der Feinhefe im großen Holzfass; minimaler Schwefeleinsatz und nur eine einzige Filtration unmittelbar vor der Flaschenfüllung im Juni 2017.

WEINGUT

Nach Südost ausgerichtetes Weingut aus der Lage St. Josef am Nord-Ufer des Kalterer Sees. Die 60 bis 70 Jahre alten Reben wachsen auf tiefgründigem Boden in etwa 280-300 Meereshöhe. Der hohe Grobanteil dieser sandig-lehmigen Bodenart mit leichtem Porphynteilen und guter Drainage bietet den Rebstöcken ideale Voraussetzungen.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- Leuchtendes Rubinrot
- Eine Kombination aus Frische, Eleganz und Salzigkeit vermischt sich harmonisch mit Noten von knackigen roten Früchten wie Kirsche und schwarzer Johannisbeere; Nuancen von Haselnuss, Mandeln und leichte Röstaromen runden das faszinierende Bouquet ab.
- Am Gaumen voll, würzig und salzig – begleitet von samtigen Tanninen, die dem Wein eine gute Länge geben. Seine Trinkigkeit macht immer wieder Vorfreude auf den nächsten Schluck – ein klassischer Kalterersee eben.

EMPFEHLUNG

Dieser Wein stellt eindrucksvoll unter Beweis, dass sich der Kalterersee als Speisenbegleiter nicht auf traditionell Südtiroler Gerichte beschränkt. Lasst Euch von Euren Sinnen führen und probiert ihn in ungewöhnlichen Kombinationen, zum Beispiel zu rohem Fisch oder Meeresfrüchten. Ihr werdet begeistert sein.