



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.  
39052 Caldaro (BZ)  
Tel. +39 0471 963 135  
Fax +39 0471 963 393  
www.kettmeir.com  
info@kettmeir.com

## Lago di Caldaro Classico D.O.C. (Kalterersee Classico D.O.C.)

REBSORTE:	95% Vernatsch (Groß-, Klein-, Grauvernatsch und Meraner), 5% Lagrein
PRODUKTIONSGBIET:	Klassische Zone in den Gemeinden Kaltern und Tramin
HÖHENLAGE:	Süd/Südost; in Höhen zwischen 200 und 500 M.ü.d.M.
BODENTYP:	Vorwiegend skelettreiche Kalkschotterböden von tendentiell lockerer Struktur und mittlerem Humusgehalt
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Pergola
PFLANZDICHTEN:	3.000 – 3.500 Stöcke pro Hektar
ERNTETERMIN:	Ende September/Anfang Oktober
ALKOHOLGEHALT:	12 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
LAGERFÄHIGKEIT:	2/3 Jahre

### VERARBEITUNG

5-6 tägige Maischegärung bei Temperaturen von 23-25 °C. Nach dem Abstich wird der Jungwein für den biologischen Säureabbau in Edelstahlbehälter gezogen und darin bis zur Abfüllung verfeinert.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Granatrote bis hellrubinrote Farbe; angenehmes, fruchtiges Duftspiel mit feinen Veilchennuancen; am Gaumen weich, mit einem attraktiven bittermandel- und kirschtönigen Abgang.

### GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Begleitet ein ganzes Mahl, besonders empfehlenswert zu Zwischengerichten mit Gemüse, Kaninchen- und Geflügelfleisch sowie zum traditionellen Speck.

Lago di Caldaro Classico

