



KETTMEIR

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

Moscato Rosa Alto Adige (Südtiroler Rosenmuskateller)

REBSORTE:	Moscato Rosa (Rosenmuskateller)
PRODUKTIONSGBIET:	Kaltern
HÖHENLAGE:	Gegen Süd-Südosten geneigt, auf 400-420 M.ü.d.M.
BODENTYP:	Lockere Kieselböden moränischen Ursprungs.
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Spalier mit Guyotschnitt
PFLANZDICHTEN:	5.000 Stöcke pro Hektar
ERNTETERMIN:	Die Trauben werden gegen Mitte Oktober in kleine Kistchen gelesen und im Keller zwischen 4 und 6 Wochen angetrocknet.
ALKOHOLGEHALT:	14,20 Vol.-% effektiver Alkohol
TRINKTEMPERATUR:	12-15 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Kleine Tulpenform für Dessertweine
LAGERFÄHIGKEIT:	7-8 Jahre

VERARBEITUNG

Nach kurzfristiger Maischegärung (3-5 Tage) im Edelstahl wird der Most abgepresst und ca. 2-3 Monate bei Kellertemperatur in gebrauchten Barriques vergoren.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Helles zartes Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen; im eleganten Duftspiel intensive Noten von Rosenblüten und Gewürznelken mit zarter Andeutung von Edelfäule. Am Gaumen maßvolle Süße, angenehmer aromatischer Nachhall und intakte lebendige Säure im Finale.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Klassischer Meditations- und Dessertwein in Liaison mit Trockengebäck, Amaretti, Apfelkuchen und Ricotta.

Moscato Rosa

