

# “1919” Riserva Extra Brut

Alto Adige D.O.C.



KETTMEIR

<b>Rebsorte:</b>	Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%	
<b>Anbaugebiet:</b>	Hohe Hanglagen im Überetsch und mittlere im Unterland	
<b>Höhenlage:</b>	400 - 700 M.ü.d.M.	
<b>Bodentyp:</b>	Skelettreiche, tonhaltige Kalkböden mit gutem Anteil an organischen Substanzen	
<b>Reberziehungssystem:</b>	Pergel und Spalier	
<b>Pflanzdichte:</b>	3.300 - 3.500 Rebstöcke pro Hektar bei der Pergel, 5.000 - 6.000 beim Spalier	
<b>Erntetermin:</b>	Erste Septemberhälfte	
<b>Empfohlenes glas:</b>	Mittelgroße Tulpenform mit verjüngtem Rand	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,00 % vol.	
<b>Serviertemperatur:</b>	6 - 8 °C	<b>Fl. pro karton:</b> 3
<b>Lagerfähigkeit:</b>	7 - 8 Jahre	<b>Format (cl):</b> 75

## Produktbeschreibung

Die Trauben der beiden Rebsorten stammen aus mittleren und hohen Hanglagen, deren Bewirtschaftung einen Durchschnittsertrag von 90 dz/ha erbringt. Sie ruhen nach der Lese nachts in einer Kühlzelle, werden anschließend sanft gepresst und der Vorlaufmost wird sorgsam und gezielt vinifiziert. Ein Teil des Chardonnays (etwa 20%) wird in Barriques vergoren und ausgebaut, während der restliche Chardonnay und der Pinot Nero getrennt im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16°C gären und anschließend bis zum folgenden Frühling auf der Hefe verfeinern. Der Verschnitt der jeweiligen Weine (Chardonnay aus dem Holz und Chardonnay und Pinot Nero aus dem Edelstahl) erfolgt dann vor der Zugabe des Tiragelikörs, der Flaschenabfüllung und der Lagerung im Keller bei einer Temperatur von 10-12°C für die zweite Gärung und eine durchschnittliche Hefestandzeit von mindestens 60 Monaten. Nach dem Degorgieren verfeinert der Schaumwein weitere drei Monate auf der Flasche, bevor er in den Handel gerät.

## Organoleptische eigenschaften

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, durchzogen von einer sehr feinen und anhaltenden Perlage. Das Duftbouquet entfaltet sich weit und vielschichtig mit sinnlichen Noten von kandierten Agrumen und reifen Früchten bis hin zu einnehmenden Aromen von Trockenobst und Gewürzen. Am Gaumen gleichzeitig geschmeidig und vibrierend, mit prägnanter Säure und einer unterschwellig mineralischen Note. Die Kohlensäure bestimmt den Rhythmus der tänzelnden Aromen, die zwischen der Duftigkeit von Früchten und der Sinnlichkeit von Gebäck schwingen.

## Gastronomische empfehlungen

Der finessenreiche Duft, die dynamische Perlage und die geschmackliche Komplexität machen ihn zu einem Schaumwein, der ein ganzes Menü begleiten kann und besonders zu geschmacksintensiven Gerichten zur Geltung kommt, z.B. mit festfleischigem Fisch (Thun- oder Schwerfisch) und/oder besonderer Zubereitung (gebraten, gegrillt, mariniert) und/oder mit aromatischen Kräutern gewürzt. Wegen der Würze unbedingt zu pikanten orientalischen oder südamerikanischen Speisen mit deutlicher Schärfe probieren.

