

# Athesis Brut Rosé

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Rebsorten:</b>	Pinot Nero / Chardonnay
<b>Anbaugbiet:</b>	Mittelhohe Hügel im Überetsch und Unterland
<b>Höhenlage:</b>	450 - 750 M.ü.d.M.
<b>Bodentyp:</b>	Vorwiegend lockere Kalkböden, mit gutem Tonanteil und normalem Vorkommen organischer Substanzen
<b>Reberziehungssystem:</b>	Pergel und Spalier
<b>Pflanzdichten:</b>	3.000 - 3.500 Pflanzen pro Hektar bei der Pergel, 5.000 - 6.000 beim Spalier
<b>Erntetermin:</b>	Mitte / Ende September
<b>Empfohlenes glas:</b>	Mittelgroße Tulpenform mit verjüngtem Rand
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,50 % vol.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 5 Jahre
<b>Fl. Pro Karton:</b>	6 - 1 - 1
	<b>Serviertemperatur:</b> 6 - 8 °C
	<b>Format (cl):</b> 75 - 150 - 300

## Produktbeschreibung

Rosé-Weinbereitung der Pinot Nero-Trauben, die den größten Anteil der Cuvée ausmachen, mit kurzer Maischung der Schalen und anschließender sanfter Pressung, die auch den Chardonnay-Trauben vorbehalten ist, die aus Gebieten stammen, die eine besondere Eignung für Schaumweine besitzen. Die Gärung erfolgt für beide Rebsorten separat bei einer kontrollierten Temperatur von 15°-16°C. Nach dem Verschnitt zur Cuvée wird im Frühling dem Grundwein die Fülldosage hinzugefügt, so dass die zweite Gärung auf der Flasche bei einer Kellertemperatur von 11°-12°C stattfindet, bei der der Wein mindestens 22 Monate auf der Hefe liegt, bevor er degorgiert wird und in den Handel gerät.

## Organoleptische eigenschaften

Mit zartrosa Farbe und pfirsichfarbenen Reflexen, feiner und anhaltender Perlage bringt er fruchtige Himbeernoten und süße Gewürze zum Ausdruck, die umhüllt sind von angenehmen Düften der Hefe. Am Gaumen entfaltet er sich elegant und dynamisch mit der zarten Frische und feinen Cremigkeit, die die Aromen kleiner Waldfrüchte und Kräuter anhaltend nachklingen lassen.

## Gastronomische empfehlungen

Verführerisch als Aperitif, ein guter Begleiter für Vorspeisen mit Fisch, besonders rosafarbenen wie Lachs, Krebs und Garnele, gibt er sein bestes zum ganzen Menü mit anspruchsvollen Meeresfrüchtegerichten. Interessant zur orientalischen Küche und allgemein zu würzigen Speisen.

