



KETTMEIR

ATHESIS BRUT ROSÉ METODO CLASSICO

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE
Blauburgunder, Chardonnay



ALKOHOLGEHALT
12,50 % vol.



ANBAUGEBIET
Mittelhohe Hügel im Überetsch
und Unterland



SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 °C



HÖHENLAGE
450 - 750 M. ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS
Mittelgroße Tulpenform
mit verjüngtem Rand



BODENTYP
Vorwiegend lockere Kalkböden,
mit gutem Tonanteil und normalem
Vorkommen organischer Substanzen



LAGERFÄHIGKEIT
4 / 5 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Pergel und Spalier



PFLANZDICHT
3.000 - 3.500 Pflanzen pro Hektar
bei der Pergel, 5.000 - 6.000 beim
Spalier



KARTON
6 / 1 / 1 Flaschen



ERNTETERMIN
Mitte / Ende September



FORMAT
75 / 150 / 300 cl

WEINBEREITUNG

Rosé-Weinbereitung der Blauburgunder-Trauben mit kurzer Maischung der Schalen und anschließender sanfter Pressung, die auch den Chardonnay-Trauben vorbehalten ist, welche aus besonders für Schaumweine geeigneten Lagen stammen. Die Gärung erfolgt für beide Rebsorten getrennt bei einer kontrollierten Temperatur von etwa 15 - 16 °C. Im Jahr nach der Lese findet nach dem Verschnitt zur Cuvée und der Zufuhr der Fülldosage die zweite Gärung auf der Flasche bei einer Kellertemperatur von 11 - 12 °C statt, wobei der Schaumwein durchschnittlich 24 Monate auf der Hefe reift, bevor er dégorgiert wird und anschließend in den Handel kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

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.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

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.