



KETTMEIR

“1919” RISERVA EXTRA BRUT METODO CLASSICO 2016

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE
Chardonnay, Blauburgunder



ALKOHOLGEHALT
13,00 % vol.



ANBAUGEBIET
Hohe Hanglagen im Überetsch
und mittlere im Unterland



SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 °C



HÖHENLAGE
400 - 700 M. ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS
Mittelgroße Tulpenform
mit verjüngtem Rand



BODENTYP
Skelettreiche, tonhaltige
Kalkböden mit gutem Anteil
an organischen Substanzen



LAGERFÄHIGKEIT
7 / 8 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Pergel und Spalier



PFLANZDICHTHE
3.300 - 3.500 Rebstöcke
pro Hektar bei der Pergel,
5.000 - 6.000 beim Spalier



KARTON
3 Flaschen



ERNTEDATUM
15-19.09.2016



FORMAT
75 cl

WEINBEREITUNG

Die Trauben der Rebsorten Chardonnay und Blauburgunder stammen aus Weinbergen in mittlerer/ hoher Hanglage, die speziell der Erzeugung von Schaumweinen dienen. Der nächtlichen Ruhephase in Kühlzellen und dem anschließenden Pressen der nicht entrappten Trauben zur Gewinnung eines hochwertigen Mostes folgt eine gezielte und sorgfältige Weinbereitung. Ein Teil des Chardonnays gärt und reift in Barriques, während der restliche Chardonnay und der Blauburgunder nach Rebsorten getrennt im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 14 - 16° C vergoren werden und anschließend einige Monate auf der Hefe verfeinern. Danach werden die verschiedenen Weinpartien (Chardonnay aus dem Holz, Chardonnay und Blauburgunder aus dem Edelstahl) vereint, es wird die Fülldose hinzugefügt,

der Wein in Flaschen gefüllt, in denen sich bei einer Kellertemperatur von 11 - 12 °C die zweite Gärung und die Hefestandzeit von mindestens 56 Monaten vollziehen. Nach dem Dégorgieren und einer anschließenden Ruhephase kommt der Schaumwein auf den Markt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

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.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

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.