

Metodo Classico Pas Dosé

Alto Adige - Südtirol DOC



KETTMEIR

| | | |
|-----------------------------|--|------------------------------|
| Rebsorte: | Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Noir | |
| Anbaugebiet: | Hohe Hügellagen im Überetsch und mittlere im Unterland | |
| Höhenlage: | 380 - 700 m. ü.d.M. | |
| Bodentyp: | Skelettreiche Kalk-Ton-Böden mit gutem Anteil an organischen Substanzen | |
| Reberziehungssystem: | Pergel und Spalier | |
| Pflanzdichte: | 3.300 - 3.500 Rebstöcke pro Hektar bei der Pergel, 5.000 - 5.500 beim Spalier | |
| Erntetermin: | Ende August / Anfang September | |
| Alkoholgehalt: | 12,50 % vol. | |
| Serviertemperatur: | 6 - 8 °C | |
| Empfohlenes Glas: | Mittelgroße Tulpenform mit verjüngtem Rand | |
| Lagerfähigkeit: | 7 - 8 Jahre | |
| Format: | Format (cl): 75 - 150 | Fl. Pro Karton: 6 - 1 |

Weinbereitung

Die Trauben der drei Rebsorten stammen aus speziell für die Schaumweinerzeugung ausgewählten Weinbergen in mittlerer/hocher Hanglage. Der nächtlichen Ruhephase in Kühlzellen (des Chardonnays und Pinot Neros) und dem anschließenden sanften Pressen zur Gewinnung eines hochwertigen Mostes folgt eine gezielte und sorgfältige Weinbereitung. Die Gärung verläuft nach Rebsorten getrennt im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16°C, der sich eine mehrmonatige Verfeinerung auf der Hefe anschließt. Danach werden die verschiedenen Weine verschnitten und mit der Fülldosage versehen, bevor die Abfüllung in Flaschen erfolgt, die horizontal im modernen Reifekeller bei 11-12°C für die zweite Gärung und eine Hefestandzeit von mindestens 38 Monaten gelagert werden. Während der abschließenden Phase des Dégorgierens wird keinerlei Versanddosage hinzugefügt, sondern es erfolgt nur das Auffüllen mit Wein aus anderen Flaschen, so dass ein Schaumwein ohne Zuckerergänzung garantiert wird.

Organoleptische Eigenschaften

Im Glas zeigt sich die strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, belebt durch eine feine, intensive und anhaltende Perlage. Die Düfte entfalten sich in einer Abfolge von Agrumen und hellen Früchten bis hin zu Heilkräutern (Minze) und Waldaromen (Farn, Harz) und offenbaren schließlich würzige Anklänge (Ingwer, Kardamom). Am Gaumen dominieren Frische und Dynamik und die Geschmacksentwicklung ist von der Mineralität beeinflusst, die den gesamten Schluck begleitet, und die von einer sehr feinen und einnehmenden Kohlensäure getragen wird. Der Abgang ist verlockend in der Klarheit seiner Aromen, mit Noten von Gewürzen und Trockenfrüchten, und der taktilen Viskosität, die mit Geschmeidigkeit den fehlenden Zucker ausgleicht.

Gastronomische Empfehlungen

Seine Aromafülle und die geschmackliche und taktile Vielseitigkeit machen diesen Schaumwein zu einem Begleiter des ganzen Menüs. Er eignet sich sowohl für die gegenseitige Geschmacksbetonung im Zusammenhang mit intensiven Vorspeisen und Zwischengerichten, vor allem mit Meeresfrüchten und Krustentieren, und besitzt auch die Begabung, die Stimulanz von Speisen mit besonderer Textur (große Fische oder mit festem Fleisch, weißes Fleisch), mit deutlicher Salzigkeit (Meeresfisch, Kaviar) und faszinierenden Aromen (würzige Gerichte) zu bereichern. Spannend und erstaunlich passend ist seine Anbindung an außergewöhnliche Rezepte der italienischen Küche, die fettreich sind und Saucen beinhalten.

