

# Lago di Caldaro

Classico.DOC



KETTMEIR

<b>Rebsorte:</b>	95% Vernatsch (Groß-, Klein-, Grauvernatsch und Meraner), 5% Lagrein
<b>Anbaugebiet:</b>	Klassische Zone in den Gemeinden Kaltern und Tramin
<b>Höhenlage:</b>	250 - 450 M.ü.d.M.
<b>Bodentyp:</b>	Vorwiegend skelettreiche Kalkschotterböden von tendentiell lockerer Struktur und mittlerem Humusgehalt.
<b>Reberziehungssystem:</b>	Pergola
<b>Pflanzdichten:</b>	3.000 - 3.500 Stöcke pro Hektar Ende September/Anfang Oktober
<b>Erntetermin:</b>	12,00 % vol.
<b>Alkoholgehalt:</b>	14 - 16 °C
<b>Serviertemperatur:</b>	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
<b>Empfohlenes glas:</b>	Rand
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 - 3 Jahre
<b>Fl. Pro Karton:</b>	6
<b>Format (cl):</b>	75



## Produktbeschreibung

5 - 6 tägige Maischegärung bei Temperaturen von 23 - 25 °C. Nach dem Abstich wird der Jungwein für den biologischen Säureabbau in Edelstahlbehälter gefüllt und darin bis zur Abfüllung verfeinert.

## Organoleptische eigenschaften

Granatrote bis hellrubinrote Farbe; angenehmes, fruchtiges Duftspiel mit feinen Veilchennuancen; am Gaumen weich, mit einem attraktiven Abgang nach Kirschen und Bittermandel.

## Gastronomische empfehlungen

Begleitet ein ganzes Mahl, besonders empfehlenswert zu Zwischengerichten mit Gemüse, Kaninchen- und Geflügelfleisch sowie zum traditionellen Speck.