

# Brut

Alto Adige - Südtirol DOC



KETTMEIR

<b>Rebsorte:</b>	Pinot Bianco 30%, Chardonnay 60%, Pinot Nero 10%
<b>Anbaugebiet:</b>	Mittelhohe Hügel im Überetsch und Unterland
<b>Höhenlage:</b>	450 - 700 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>	3.300 - 3.500 Pflanzen pro Hektar bei der Pergel, 5.000 - 6.000 beim Spalier
<b>Erntetermin:</b>	Mitte / Ende September
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,50 % vol.
<b>Serviertemperatur:</b>	6 - 8 °C
<b>Empfohlenes Glas:</b>	Mittelgroße Tulpenform mit verjüngtem Rand
<b>Lagerfähigkeit:</b>	5 - 6 Jahre
<b>Fl. Pro Karton:</b>	6 - 1 - 1
<b>Format (cl):</b>	75 - 150 - 300

## Produktbeschreibung

Die drei Rebsorten werden getrennt vinifiziert, dabei sanft gepresst und bei einer kontrollierten Temperatur von 14°-16°C vergoren. Der Ausbau erfolgt in Edelstahl auf der Hefe der ersten Gärung bis zum Frühling. Dem Grundwein wird die Fülldosage hinzugefügt, er wird in Flaschen abgefüllt, die mit Kronkorken verschlossen und im Keller bei 10°-12°C gelagert werden, so dass die zweite Gärung beginnt. Nach ihrer Vollendung bleibt der Wein mindestens 24 Monate auf der Hefe, bevor er degorgiert wird und in den Handel gerät.

## Organoleptische Eigenschaften

Leuchtendes Strohgelb, feine und anhaltende Perlage, fruchtige Düfte mit ausgewogener Hefenote. Am Gaumen frisch, trocken, sehr anhaltend und mit einem angenehmen Nachgeschmack von getrockneten Früchten.

## Gastronomische Empfehlungen

Klassischer Aperitif, guter Begleiter auch zu leichten Vorspeisen und zum ganzen Menü mit einfachen Fischgerichten.

