

Pinot Bianco Athesis

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Rebsorten:	Weißburgunder
Anbaugbiet:	Ortsteil Altenburg in der Gemeinde Kaltern
Höhenlage:	580/620 M.ü.d.M.
Bodentyp:	Tendenziell lockere, teilweise tonhaltige Kalkschotterböden
Reberziehungssystem:	Spalier
Pflanzdichte:	5.500 Rebstöcke/ha
Erntetermin:	Dritte Septemberwoche
Alkoholgehalt:	13,00 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Empfohlenes glas:	Mittelgroße Tulpenform
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Fl. Pro Karton:	6
Format (cl):	75

Produktbeschreibung

Weißweinbereitung mit schonendem Abpressen der Trauben. Die Gärung erfolgt zum Großteil im Edelstahl bei 16-18 °C und teilweise in mittelgroßen Holzgebinden. Der Ausbau auf der Feinhefe bis Anfang Juni erfolgt in den jeweiligen Gärbehältern, anschließend werden die Weine zusammengefügt und für die Abfüllung vorbereitet.

Organoleptische eigenschaften

Die intensiv strohgelbe Farbe leitet einen komplexen Duft ein, der sowohl frische Noten von Blüten und weißen Früchten als auch wärmere und einnehmende Aromen süßer Gewürze in sich vereint. Am Gaumen beweist er eine geschmacklich lebhaftige Struktur mit bemerkenswerter Länge und einer angenehm mineralischen Note.

Gastronomische empfehlungen

Ideal zu geschmacksintensiven Vorspeisen; lässt sich sehr gut auch mit Nudel- oder Reisgerichten mit Krustentieren verbinden oder zu einem ganzen Menü aus Meer- oder Seefisch servieren.

