



KETTMEIR

LAGO DI CALDARO KALTERERSEE

DOC CLASSICO SUPERIORE



REBSORTE

100% Vernatsch (Groß-, Klein-, Grauvernatsch und Meraner)



ANBAUGEBIET

Klassische Zone in den Gemeinden Kaltern und Tramin



HÖHENLAGE

250 - 450 M.ü.d.M.



BODENTYP

Vorwiegend skelettreiche Kalkschotterböden von tendentiell lockerer Struktur und mittlerem Humusgehalt



REBERZIEHUNGSSYSTEM

Pergola



PFLANZDICHTHE

3.000 - 3.500 Stöcke pro Hektar



ERNTETERMIN

Ende September / Anfang Oktober



ALKOHOLGEHALT

13,00 % vol.



SERVIERTEMPERATUR

14 - 16 °C



EMPFOHLENES GLAS

Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand



LAGERFÄHIGKEIT

3 / 4 Jahre



KARTON

6 Flaschen



FORMAT

75 cl

WEINBEREITUNG

5 - 6 tägige Maischegärung bei Temperaturen von 23 - 25 °C. Nach dem Abstich wird der Jungwein in große Eichenfässer gefüllt und darin bis zur Abfüllung verfeinert.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

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

SPEISENEMPFEHLUNGEN

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

Die Kalterersee-Charta ist für uns Produzenten Verpflichtung und Qualitätsversprechen in Einem. Dieses Qualitätssiegel ist nur jenen Kalterersee-Weinen vorbehalten, welche von einer aus Experten und internationalen Fachjournalisten bestehenden Jury für typisch und qualitativ hochwertig beurteilt werden. Dieser Wein verkörpert nicht nur eine unserer traditionellsten lokalen Rebsorten, für Kettmeir bildet er ein Aushängeschild für das faszinierende Fleckchen Erde, in dem wir leben und arbeiten.

