



KETTMEIR

LAGO DI CALDARO KALTERERSEE

CLASSICO DOC



REBSORTE

95% Vernatsch (Groß-, Klein-, Grauvernatsch und Meraner),
5% Lagrein



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.

