



KETTMEIR

"1919" RISERVA EXTRA BRUT METODO CLASSICO 2018

ALTO ADIGE – SÜDTIROL DOC



REBSORTE
56% Chardonnay,
31% Blauburgunder,
13% Weißburgunder



ANBAUGEBIET
Hohe Hanglagen im Überetsch
und mittlere im Unterland



HÖHENLAGE
400 - 700 M. ü.d.M.



BODENTYP
Skelettreiche, tonhaltige
Kalkböden mit gutem Anteil
an organischen Substanzen



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Pergel und Spalier



PFLANZDICHT
3.300 - 3.500 Rebstöcke
pro Hektar bei der Pergel,
5.000 - 6.000 beim Spalier



ERNTEDATUM
03.09.2017



ALKOHOLGEHALT
13,00 % vol.



SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 °C



EMPFOHLENES GLAS
Mittelgroße Tulpenform
mit verjüngtem Rand



LAGERFÄHIGKEIT
7 / 8 Jahre



KARTON
3 Flaschen



FORMAT
75 cl

WEINBEREITUNG

Die Trauben der Rebsorten Chardonnay und Die Trauben der drei Rebsorten stammen aus Weinbergen in mittlerer bis hoher Hanglage, in denen Reben speziell für die Schaumweinerzeugung angebaut werden. Den klassischen Sorten Chardonnay und Pinot Nero wurde der Pinot Bianco hinzugefügt, der sich besonders in heißen Jahrgängen wie dem 2017er bewährt und die Cuvée mit einem Säurenerv und der Frische knackiger Frucht bereichert. Nach einer Nacht in der Kühle werden die Trauben im Ganzen gepresst, um einen qualitativ hochwertigen Most zu gewinnen, der eine gezielte und sorgfältige Weinbereitung erfährt. Ein Teil des Chardonnays gärt und reift in Barriques, während der restliche Chardonnay, der Pinot Nero und der Pinot Bianco getrennt nach Rebsorte im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 14-16 °C vergoren und anschließend mehrere Monate auf der Hefe verfeinert

werden. Zum Zeitpunkt der Tirage erfolgt der Verschnitt der vier Grundweine (Chardonnay aus dem Holzfass, Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero aus dem Edelstahl), die Flaschenabfüllung mit Zugabe der Füllmenge und die Lagerung in der Kellerei bei 11-12 °C, wo sich die zweite Gärung und die Reifung auf der Hefe über einen Gesamtzeitraum von mindestens 56 Monaten vollziehen. Nach dem Degorgieren und der Zufuhr der Versanddosage mit minimalem Zuckergehalt (Typologie Extra Brut) ruht der Wein mehrere Wochen, bevor er auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, durchzogen von einer sehr feinen und anhaltenden Perlage. Das Duftbouquet entfaltet sich weit und vielschichtig mit sinnlichen Noten von kandierten Agrumen und reifen Früchten bis hin zu einnehmenden Aromen von Trockenobst und Gewürzen. Am Gaumen gleichzeitig

geschmeidig und vibrierend, mit prägnanter Säure und einer unterschwellig mineralischen Note. Die Kohlensäure bestimmt den Rhythmus der tänzelnden Aromen, die zwischen der Duftigkeit von Früchten und der Sinnlichkeit von Gebäck schwingen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Der feinenreiche Duft, die dynamische Perlage und die geschmackliche Komplexität machen ihn zu einem Schaumwein, der ein ganzes Menü begleiten kann und besonders zu geschmacksintensiven Gerichten zur Geltung kommt, z.B. mit festfleischigem Fisch (Thun- oder Schwerfisch) und/oder besonderer Zubereitung (gebraten, gegrillt, mariniert) und/oder mit aromatischen Kräutern gewürzt. Wegen der Würze unbedingt zu pikanten orientalischen oder südamerikanischen Speisen mit deutlicher Schärfe probieren.