



KETTMEIR

ATHESIS BRUT METODO CLASSICO

ALTO ADIGE – SÜDTIROL DOC



REBSORTE

Chardonnay, Weißburgunder,
Blauburgunder



ANBAUGEBIET

Mittelhohe Hügel im Überetsch
und Unterland



HÖHENLAGE

450 - 750 M. ü.d.M.



BODENTYP

Vorwiegend lockere Kalkböden,
mit gutem Tonanteil und normalem
Vorkommen organischer Substanzen



REBERZIEHUNGSSYSTEM

Pergel und Spalier



PFLANZDICHTHE

3.000 - 3.500 Pflanzen pro Hektar
bei der Pergel, 5.000 - 6.000 beim
Spalier



ERNTETERMIN

Mitte / Ende September



ALKOHOLGEHALT

12,50 % vol.



SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 °C



EMPFOHLENES GLAS

Mittelgroße Tulpenform
mit verjüngtem Rand



LAGERFÄHIGKEIT

5 / 6 Jahre



KARTON

6 / 1 / 1 Flaschen



FORMAT

75 / 150 / 300 cl

WEINBEREITUNG

Getrennte Weinbereitung der Trauben dreier Weinberge, sanfte Pressung der Trauben und Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 14-16 °C. Die Verfeinerung des Weines erfolgt in Inox-Edestahl, zu mehreren Monaten auf Hefen erster Gärung. Der Cuvée wird die Fülldosage (der "liqueur de tirage") beigefügt, danach wird alles in Flaschen mit Kronkorken gefüllt und ruht im Keller bei 11-12 °C, wo eine zweite Gärung erfolgt. Es folgt ein weiteres Ruhen auf Hefen für eine durchschnittliche Dauer von 24 Monaten, bevor der Wein degorgiert wird und in den Handel gelangt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Leuchtende strohgelbe Farbe, feinstes Perlage und anhaltender Duft von Früchten, mit einer ausgewogenen Hefenote. Am Gaumen frisch, trocken, hält ausgezeichnet an und endet mit einem angenehmen Nachklang von Trockenobst..

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Klassisch als Aperitif, sehr gut auch in Begleitung zu leichten Vorspeisen, eignet sich zu allen Gängen bei Menüs mit nicht allzu komplizierten Fischgerichten.