

Sea

KALTERERSEE CL. SUP.



Sorte: Groß- Mittervernatsch und Spielarten

Trinktemperatur: 16°C

Alkohol: 14,0 %



Vinifikation

Um dem "Sea" Eigenständigkeit zu geben werden die reifen Trauben in zwei Erntegängen gelesen, zum Teil im Holzbottich vergoren und in Tonneaux auf der Feinhefe gelagert.. Beim Großvernatsch erfolgt Gärung und biologischer Säureabbau im Edelstahl-faß. Beim Mittervernatsch und Edelschwarze Gärung im Holzbottich mit Maische-bewegung. Biologischer Säureabbau und Ausbau erfolgen in 500 l Eichenholzfässern.

Lage

Der Riegel Pulvernai in unmittelbarer Nähe nördlich des Kalterer See liegt auf ca. 300 m Meereshöhe und besteht zum größten Teil aus sehr alten Reben (ca. 80 bis 100 Jahre).

Degustationsnotiz

Es entsteht ein eigenwilliger Wein der weder die Typizität noch die dem klassischen Kalterersee eigene Feinheit und Eleganz vermissen lässt.

Empfehlung

kräftige Vorspeisen, leichte Vorspeisen, rotes Fleisch und Wild, Speck und Wurst, weißes Fleisch