

Lago di Caldaro - Kalterersee

Alto Adige - Südtirol DOC



KETTMEIR

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
Pflanzdichten:	3.000 - 3.500 Stöcke pro Hektar
Erntetermin:	Ende September/Anfang Oktober
Alkoholgehalt:	12,00 % vol.
Serviertemperatur:	14 - 16 °C
Empfohlenes Glas:	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
Lagerfähigkeit:	4 - 5 Jahre
Fl. Pro Karton:	6
Format (cl):	75



Produktbeschreibung

5 - 6 tägige Maischegärung bei Temperaturen von 23 - 25 °C. Nach dem Abstich wird der Jungwein für den biologischen Säureabbau in Edelstahlbehälter gefüllt und darin bis zur Abfüllung verfeinert.

Organoleptische Eigenschaften

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

Gastronomische Empfehlungen

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