

# BIO-WEINGUT St. Quirinus



## KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE QUIRINUS

**Bezeichnung:** Südtiroler Kalterersee Classico Superiore

**Klassifizierung:** DOC - Denominazione di origine controllata

**Rebsorte:** Vernatsch

**Jahrgang:** 2017

**Lage:** Oberplanitzing, Südostlage auf 440 m ü. d. M. und Tramin, Ostlage auf 250 m ü. d. M. Lehmig - sandiger und steiniger Boden

**Erziehungssystem:** Pergel

**Erntemenge:** 100 dt/ha

**Vinifikation:** Entbeeren und anschließend Vergärung der Maische im Stahlfass bei 20-24°C, biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau im Stahlfass.

**Weincharakter:** Kräftige rubinrote Farbe, eleganter Körper mit frischer harmonischer Säure und ein Aroma nach Kirschen, Waldbeeren und Bittermandeln.

**Empfehlung zu Gerichten:** Verschiedene Vorspeisen, sowie Fisch- und Fleischgerichte und ideal zu lokalen Gerichten, wie die typische Speckmarenade und Polenta.

**Serviertemperatur:** 14°C.

### Analysen:

**Alkohol:** 13%

**Gesamtsäure:** 4,5 g/l

**Restzucker:** 3,2 g/l