

Scheinheilig KALTERERSEE CL. SUP.

Sorte: Vernatsch



Trinktemperatur: 12 – 14°C

Alkohol: 13,0 %

Restzucker: 2,8 g/l

Ertrag: 75 hl

Säure: 4,7 g/l



Vinifikation

Die sorgfältig ausgewählten Trauben für diese besondere Selektion werden traditionell vergoren. Der biologische Säureabbau und die anschließende Reife auf der Feinhefe erfolgen im Edelstahltank und im gebrauchten Barrique-Fass.

Lage

Der Weinberg liegt direkt im sonnenverwöhnten Talkessel am Kalterer See. Warme Kalkschotterböden und physiologisch reife Trauben verleihen dem Wein einen unverkennbaren körperbetonten und ausdrucksstarken Charakter.

Degustationsnotiz

Fruchtiges Aroma nach Kirschen, Walderdbeeren und Marzipanaroma. Voller, samtiger und anhaltender Eindruck am Gaumen.

Empfehlung

Der Kalterersee lässt sich nahezu mit allen Speisen kombinieren. Vom traditionellen Speckbrettl, Käse, Knödel, Pizza weißes Fleisch bis hin zum Fisch.