



Südtirol Kalterersee klassisch "Sea "

Die Weinberge aus dem unser Kalterersee klassisch „Sea“ entsteht, befinden sich in Kaltern oberhalb des Kalterersees in den Riegeln Pulvernoa und Plantaditsch auf ca. 300-350 m Meereshöhe und bestehen zum größten Teil aus sehr alten Reben (ca. 80 bis 100 Jahre).

Der "Sea" wird nicht reinsortig angebaut. Kaltererseewein wurde früher immer als Mischsatz aus verschiedenen Rebsorten gekeltert. Um dem "Sea" Eigenständigkeit zu geben werden die reifen Trauben im Edelstahlfass und Holzbottich vergoren und in Tonneaux's und Barriques auf der Feinhefe gelagert. Dabei entsteht ein eigenwilliger Wein der weder die Typizität noch die dem klassischen Kalterersee eigene Feinheit und Eleganz vermissen lässt.

Rebsorten: Groß-Mittervernatsch, Lagrein (9%) und Spielarten (gemischter Satz).

Alter der Anlage: ca. 80-100 Jahre (außgenommen Großvernatsch, ca. 30 Jahre).

Lage des Weinguts: in unmittelbarer Nähe nördlich des Kalterer See's. auf 300 m Meereshöhe.

Anbau: Einfache Pergel und Bögen.

Hektarertrag: ca. 80-90 dz

Weinbereitung: Großvernatsch, Mittervernatsch, Lagrein und Spielarten Gärung im Edelstahl und Holzbottich mit Maischebewegung . Biologischer Säureabbau und Ausbau in 500 l Eichenholzfässern und Barriques.

Farbe: kräftiges Rubinrot.

Geruch: duftiges blumiges Bukett, erinnert an Mandel, Veilchen, Nelken und Kirsche unterstützt von leichtem Holz.

Geschmack: trocken, samtig, rassiger Körper, milde Säure, feines kräftiges Tannin.

Andi Sölva, Barleiterweg 24, 39052 Kaltern am See/Südtirol, Mobil: 0039 349 3233246
info@andisoelva.com, www.andisoelva.com