

KALTERERSEE CL. SUP.



Sorte: Vernatsch

Trinktemperatur: 12-16°C

Alkohol: 13 %

Restzucker: 1,5 g/l

Ertrag: 85 hl

Säure: 4,2 g/l



Vinifikation

Der Wein zu Ehren meines Vaters. Die Selektion der hochwertigsten, reifsten Vernatschtrauben aus unsern besten Lagen um den Kalterer See, verbunden mit sehr viel Fleiß und Mühe, hat wiederum einen mit Chartasiegel ausgezeichneten Kalterersee Wein hervorgebracht.

Lage

Leitn (Steillage) 270 – 310m ü.d.M

Degustationsnotiz

Leuchtend hellrubinrote Farbe, fruchtig frische Aromen nach Kirsche, Himbeere, Bittermandel und Veilchentönen. Der Wein zeichnet sich durch seine milde samtige Struktur mit weichen Gerbstoffen und angenehmer Säure aus.

Empfehlung

Der Wein passt zu Vorspeisen und typische Südtiroler Spezialitäten, sowie zu weißem Fleisch, Käse, Pasta und Pizza.