

LEUCHTEN- BERG

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2020

SORTE: Vernatsch

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 2021 – 2023

ERTRAG: 80 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,5 g/l

Enthält Sulfite

» Genius loci, Kind des Bodens und der Kultur. Ein Kalterersee zwischen Eleganz und Kraft, Schlichtheit und Anmut, in jedem Fall mit jeder Menge Trinkspaß. «

JAHRGANG

Auf einen relativ milden Winter folgten ein niederschlagsreicher März und ein trockener und warmer April. Die Blüte erfolgte etwas früher als normalerweise, der Sommer verlief ohne längere Hitzeperioden. Trotzdem wurde der Vegetationsvorsprung bis zur Ernte immer kürzer, und die ersten Trauben wurden Anfang September gelesen. Die letzte Fuhr erreichte am 9. Oktober die Kellerei.

VINIFIKATION

Einwöchige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 24°C, biologischer Säureabbau und 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl und Betonfass

WEINGUT

Lehmig-sandiger Kalkschotter, warmes Seemikroklima.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Kirschrot
- blumig fruchtige Noten, Veilchen und rote Beeren
- sehr saftig, füllig und rund, weicher Abgang mit dezenter Bittermandel

EMPFEHLUNG

Er eignet sich als Wein für zwischendurch, zu Vorspeisen und typischen Tiroler Gerichten wie Speck und Wurst, aber auch weißem Fleisch und mildem Käse. Wichtig: Genießen Sie Kalterersee immer leicht gekühlt!

AUSZEICHNUNGEN

VINI BUONI D'ITALIA – 2012: Golden Star, 2019: Corona

GAMBERO ROSSO – 2012, 2014: 3 Bicchieri 2015: 2 Bicchieri

SLOW WINE – 2015: Preis-Leistungs-Auszeichnung „Vino quotidiano“

DOCTOR WINE – 2016: 91 Pkt.

BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO – 2012, 2014, 2015, 2016: Oscar qualità/prezzo

VERNATSCH CUP – 2011, 2014, 2015, 2017: Vernatsch des Jahres