

QUINTESSENZ

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2020

SORTE: Vernatsch

ALTER DER REBEN: 30 – 70 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 2021 – 2026

ERTRAG: 55 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,6 g/l

Enthält Sulfite

» Diesen Wein muss Dionysos, der “größte Freuden-
schöpfer aller Sterblichen”, getrunken haben. Purer
Trinkgenuss und Verkörperung des Lebensgefühls am
Kalterer See. «

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. Trotz-
dem wurde der Vegetationsvorsprung bis zur Ernte immer kürzer, und
die ersten Trauben wurden Anfang September gelesen. Die letzte Fuhre
erreichte am 9. Oktober die Kellerei.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 25 °C, 10-tägige Mazerationszeit; biologischer
Säureabbau und 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Betonfass und
großem Holzfass.

LAGE

Ausgewählte Weinberge in St. Josef am See mit historischem Rebbestand
auf 230 bis 350 m über dem Meeresspiegel; wärmespeichernder, lehmiger
Kalkschotter mit sandiger Auflage.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes kräftiges Rubinrot
- fruchtbetonte Nase mit Anklängen von Kirsche, Himbeere und Erdbee-
re; filigrane Veilchennote gepaart mit würzigen Elementen
- herzerfrischend und knackig fruchtig, frische Beerennoten sowie feine
Bittermandelaromatik; dezent feinkörnige Tanninstruktur, weich am
Gaumen und reich an Finesse im Abgang

EMPFEHLUNG

Ein äußerst vielseitiger Speisenbegleiter, der sich aber nicht nur zur tra-
ditionellen Südtiroler Marende hervorragend kombinieren lässt, sondern
auch zu Klassikern der italienischen Küche wie Spaghetti all'Amatriciana
oder Pizza Margherita perfekt passt. Zudem ein toller Wein in Kombina-
tion mit weißem Fleisch und gegrilltem Fisch sowie Gemüse. Genießen
Sie ihn gekühlt.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2018: 90+ p.

JAMES SUCKLING – 2019: 90 p.

VINOUS – 2017: 91 p., 2018: 93 p., 2019: 92 p.

GAMBERO ROSSO – 2017: 3 Bicchieri + Premio Speciale, 2018: 2 Bicchieri Rossi, 2019: 2 Bicchieri Rossi

SLOW WINE – 2019: Vino Top

DOCTOR WINE – 2017: 92 p., 2018: 91 p.

BIBENDA – 2017, 2018, 2019: 4 Grappoli;

I VINI DI VERONELLI – 2018: 90 p.

LUCA MARONI – 2017: 91 p., 2018: 90 p., 2019: 93 p.

FALSTAFF – 2017: 91 p., 2018: 91 p.