



Classico Superiore Plantaditsch R. Kalterersee DOC Charta



Plantaditsch R. ist eine Selektion aus den ältesten Vernatsch Reben aus unserer Lage Plantaditsch. Der Weinberg befindet sich oberhalb des Kalterer Sees auf 380 Meter Meereshöhe und ist nach Südosten ausgerichtet. Die Bodenbeschaffenheit des Weinguts wird vom angeschwemmtem Kalkschotter des Bachlaufs bestimmt. Dieser karge und sandige Untergrund ist die optimale Grundlage für ein mageres und ausgeglichenes Rebwachstum.

Die Ernte findet meist Anfang Oktober statt. Die von Hand gelesenen Trauben werden von den Stielen getrennt und kommen anschließend auf den Rütteltisch, wo die Beeren nochmals von Hand selektioniert werden. Nur das Beste Traubenmaterial kommt in das große Holzfass und wird weiterverarbeitet. Nach zweiwöchiger und temperaturkontrollierter Maischegärung mit intensiver Maischebewegung folgt der Abzug und der spontane Säureabbau im kleinen französischen Eichenfass. Nach einer 12-monatigen Reifephase im selben, erfolgt die Abfüllung. Der Plantaditsch R. ist erst zwei Jahre nach der Ernte erhältlich

Der Kalterersee Plantaditsch R besticht durch seine leuchtende und kräftige rubinrote Farbe. Im Bukett finden sich helle Beerenfrüchte und Bittermandel gepaart mit einer gut eingebundenen Holznote. Im Mund zeigt sich der Wein sehr saftig und langanhaltend.

Kalterersee, produziert nach den strengen Regeln der Kalterersee Charta!!!

