DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

KALTERERSEE

CLASSICO SUPERIORE DOC 2025

SORTE: Vernatsch

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

REIFEPOTENTIAL: 2 – 3 Jahre

ERTRAG: 85 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 12,5 %

RESTZUCKER: 2,8 g/l

SÄURE: 4,8 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Der Jahrgang 2025 war geprägt von einem frühen und sehr gleichmäßigen Vegetationsverlauf. Ein milder Winter mit ausreichenden Niederschlägen schuf gute Startbedingungen, Austrieb und Blüte lagen vor dem langjährigen Mittel. Eine kurze Hitzephase im Juni wurde dank guter Wasserversorgung gut bewältigt, während der moderatere Juli zur Stabilisierung der Säure beitrug. Warme Perioden im August förderten Reife und Aromatik. Die Lese verlief aufgrund erhöhter Niederschläge im September anspruchsvoll und erforderte ein besonders umsichtiges Vorgehen im Weinberg. Das Ergebnis sind frische, klar strukturierte Weißweine mit lebendiger Säure sowie elegante, ausgewogene Rotweine mit Harmonie und Finesse.

LAGE

Die Weinberge erstrecken sich über Süd- und Ostlagen in einer Höhe von 230 bis 450 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht hauptsächlich aus lehmigem Kalkschotter mit einem geringen Anteil an Sand.

VINIFIZIERUNG

Der Wein durchläuft eine einwöchige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 24 °C, gefolgt von einem biologischen Säureabbau. Anschließend erfolgt eine 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe, sowohl in Edelstahl- als auch in Betontanks.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leichtes Kirschrot
- fruchtbetont nach Kirsche und Himbeere, etwas Bittermandel
- stoffig, sehr weich am Gaumen, pure Trinkfreude

EMPFEHLUNG

Dieser Kalterersee passt perfekt zur leichten mediterranen Küche sowie zu typischen Tiroler Gerichten. Besonders gut entfaltet er sein Aroma zu einer Südtiroler Marende mit Speck, Wurst und mildem Käse. Probieren Sie ihn auch einmal zu Pizza!

AUSZEICHNUNGEN

VERNATSCH CUP – SCHIAVA TROPHY – 2019 Vernatsch des Jahres

BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO – 2020: Oscar qualità prezzo

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com