DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

K WHITE

IGT 2025

SORTEN: verschiedene Weißweinsorten

ALTER DER REBEN: 5 – 15 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

REIFEPOTENTIAL: 2 – 3 Jahre

ERTRAG: 80 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 12,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 5,9 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 Weinreben gedeihen in vorwiegend etwas höheren Hügellagen auf 450 bis 600 m über dem Meeresspiegel, wo sie auf einem lehmigen Kalkschotterboden wurzeln.

VINIFIZIERUNG

Die Weinbereitung beginnt mit der Ganztraubenpressung von reifen und gesunden Trauben, gefolgt von einer natürlichen Mostklärung. Die Gärung erfolgt dann bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C, um die Aromen und Struktur des Weins zu optimieren. Nach der Gärung wird der Wein für 4 Monate auf der Feinhefe in Edelstahltanks gelagert.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Gelb mit Grünreflexen
- fruchtbetont nach Aprikose, Ananas, auch blumig nach Holunderblüte
- frisch und saftig im Abgang

EMPFEHLUNG

K White ist ein Wein, um den Frühling zu begrüßen, für einen lauen Sommerabend auf der Terrasse oder ein spontanes Essen mit Freunden. Aromatisch, fruchtig, frisch und klar wie eine Brise aus den Dolomiten.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com