DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

WEISSBURGUNDER

DOC 2025

SORTE: Weißburgunder

ALTER DER REBEN: 5 – 35 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

REIFEPOTENTIAL: 2 – 3 Jahre

ERTRAG: 70 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 3,0 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

In Hanglagen von 350 bis 600 m über dem Meeresspiegel gedeihen die Trauben auf mineralstoffreichem lehmigen Kalkschotter mit einem Anteil von Sand.

VINIFIZIERUNG

Reife und gesunde Trauben werden durch Ganztraubenpressung verarbeitet, gefolgt von einer natürlichen Mostklärung. Die Gärung findet bei einer kontrollierten Temperatur von 18 °C statt. Anschließend erfolgt eine 3-monatige Lagerung auf der Feinhefe in Edelstahltanks.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelbgrün
- sortentypisch, frisch und fruchtbetont, mit Noten von Golden Delicious, Birne und Quitte
- saftig mit kerniger Säure und fruchtigem Abgang

EMPFEHLUNG

Dieser Weißburgunder eignet sich hervorragend für leichte Vorspeisen, Fischgerichte und wird auch gerne als Aperitif getrunken.

AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING – 2018: 90 p., 2019: 91 p., 2020: 92 p., 2021: 91 p., 2022: 91 p.

ROBERT PARKER – 2018: 90 p.; 2019: 92 p., 2020: 92 p., 2021: 92 p.

MUNDUS VINI – 2023: Silver, 2024: Silver

WINE ENTHUSIAST – 2024: 92 p.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com