DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

EDELVERNATSCH

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: 4,7 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 befinden sich in Süd- und Ostlagen auf einer Höhe zwischen 230 und 450 m über dem Meeresspiegel. Der Boden ist hauptsächlich lehmig mit einem geringen Anteil an Kalkschotter und Sand.

VINIFIZIERUNG

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

DEGUSTATIONSNOTIZ

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

EMPFEHLUNG

Probieren Sie den Edelvernatsch zu Speck und Wurst, Antipasti, leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten oder mildem Weichkäse. Sein fruchtiges Aroma und seine ausgewogene Säure machen ihn zu einem vielseitigen Begleiter für eine Vielzahl von Gerichten.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com