DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

KUNST.STÜCK

VERNATSCH DOC 2023

SORTE: Vernatsch

ALTER DER REBEN: 17 bzw. 100 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 1 – 10 Jahre

ERTRAG: 55 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Guyot und Pergel

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,0 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen, gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

VINIFIZIERUNG

Die Maischegärung erfolgt bei 24 °C mit einer Mazerationszeit von 12 Tagen. Anschließend durchläuft der Wein den biologischen Säureabbau und reift für 10 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe.

LAGE

Die Trauben für diesen Wein stammen aus zwei Weinbergen: einem historischen, über 100 Jahre alten Pergel-Weinberg auf 280 m über dem Meeresspiegel am Nordufer des Kalterer Sees und einer 17 Jahre alten Guyot-Anlage auf 300 m südlich des Sees. Beide sind nach Süden bzw. Südosten ausgerichtet und bieten ideale Bedingungen für Vernatsch-Reben. Der Boden besteht aus wärmespeicherndem, lehmigem Kalkschotter mit einer sandigen Auflage.

DEGUSTATIONSNOTIZ

Der kunst.stück Vernatsch 2023 präsentiert sich in einem tiefen, leuchtenden Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein intensives Fruchtspiel aus reifen Kirschen und hellen Beerenfrüchten, begleitet von feinen, würzigen Nuancen. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und strukturiert, mit saftiger Beerenfrucht. Seine präsenten, seidigen Tannine verleihen ihm Tiefe und Länge, bleiben dabei jedoch harmonisch eingebunden. Der Abgang ist komplex und nachhaltig.

EMPFEHLUNG

Dieser außergewöhnliche Vernatsch ist dank seiner Vielseitigkeit ein idealer Begleiter zu zahlreichen Speisen. Besonders harmoniert er mit traditionellen Südtiroler Gerichten wie Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesankäse. Auch zur italienischen Küche, etwa einem klassischen Risotto alla Milanese, passt er wunderbar. Seine feine Tanninstruktur macht ihn zudem zu einem perfekten Partner für helles Fleisch sowie verschiedene Fischgerichte.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com