

# KALTERERSEE

## CLASSICO SUPERIORE DOC 2021

**SORTE:** Vernatsch

**ALTER DER REBEN:** 20 – 50 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 13 – 15 °C

**TRINKREIFE:** 2022 – 2024

**ERTRAG:** 85 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** Pergel

**ALKOHOL:** 12,5 %

**RESTZUCKER:** 2,0 g/l

**SÄURE:** 4,8 g/l

Enthält Sulfite

» Sein leuchtendes Rot versöhnt Euch nach einem langen Tag mit der Welt. Entspannung, die Euch ans Ufer des Kalterer Sees versetzt. Auch für die Augen ein Genuss! «

### HERKUNFT

Der Kalterersee ist für uns in doppeltem Sinn Bezugs- und Identifikationspunkt: Zum einen liegt ein Großteil unserer Weinberge rund um den See, der so wie unsere Kellerei seinen Namen vom Dorf Kaltern hat. Zum anderen wird auch der Wein, der aus der Vernatschtraube aus den Weinbergen rund um den See gewonnen wird, als „Kalterersee“ bezeichnet.

### JAHRGANG

Die Wintermonate waren vorwiegend sonnig, aber ausgesprochen kalt. Die Temperaturen stiegen auch im Frühling nur zögerlich an und verlangsamten so die Entwicklungsphase der Reben. Ein warmer und sonniger Sommerbeginn konnte jedoch einiges wettmachen. August und Juli zeigten sich sehr abwechslungsreich, so startete die Weinlese relativ spät am 9. September. Der regnerische September war für unsere Weinbauern eine große organisatorische Herausforderung, doch schlussendlich konnte die Ernte am 26. Oktober mit einem sehr guten Ergebnis abgeschlossen werden.

### VINIFIKATION

Einwöchige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 24 °C, biologischer Säureabbau und 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl und Betonfass.

### WEINGUT

Süd- und Ostlagen auf einer Höhe zwischen 230 und 450 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter mit geringem Sandanteil.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

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

### EMPFEHLUNG

Der Kalterersee ist ein idealer Speisenbegleiter. Er passt zur leichten mediterranen Küche genauso wie zu typischen Tiroler Gerichten. Besonders gut trinkt er sich zu einer Südtiroler Marende mit Speck, Wurst und mildem Käse. Probieren Sie ihn auch mal zu Pizza!

### AUSZEICHNUNGEN

**VERNATSCH CUP - SCHIAVA TROPHY** – 2019 Vernatsch des Jahres

**BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO** – 2013, 2014, 2020: Oscar qualità prezzo