

LEUCHTENBERG

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2017

SORTE: Vernatsch

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2020

ERTRAG: 80 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,4 g/l

Enthält Sulfite

» Genius loci, Kind des Bodens und der Kultur. Ein Kalterersee zwischen Eleganz und Kraft, Schlichtheit und Anmut, in jedem Fall mit jeder Menge Trinkspaß. «

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

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

WEINGUT

Lehmig-sandiger Kalkschotter, warmes Seemikroklima.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Kirschrot
- blumig fruchtige Noten, Veilchen und rote Beeren
- sehr saftig, füllig und rund, weicher Abgang mit dezenter Bittermandel

EMPFEHLUNG

Er eignet sich als Wein für zwischendurch, zu Vorspeisen und typischen Tiroler Gerichten wie Speck und Wurst, aber auch weißem Fleisch und mildem Käse. Wichtig: Genießen Sie Kalterersee immer leicht gekühlt!

AUSZEICHNUNGEN*

VERNATSCH CUP – 2011, 2014, 2015: Sieger in der Kategorie „Kalterersee“

GAMBERO ROSSO – 2012, 2014: 3 Bicchieri 2015: 2 Bicchieri

DOCTOR WINE – 2016: 91 Pkt.

BEREBENE – 2012, 2014, 2015, 2016: Oscar qualità/prezzo

SLOW WINE – 2015: Preis-Leistungs-Auszeichnung „Vino quotidiano“

VINI BUONI D'ITALIA – 2012: Golden Star

*bis Jahrgang 2015 „Greifenberg“ bzw. „Leuchtenberg“