

## Südtiroler DOC Kalterersee Classico superiore „PLANTADITSCH 2016“



Rebsorte: Reinsortiger Vernatsch aus einer Lage

Lage: "Plantaditsch" – südlich vom Kalterer Dorf an der Südtiroler Weinstraße in Richtung Kalterer See auf einer Meereshöhe von 380 Metern

Erziehungsform: Traditionelle Pergelerziehung

Boden: Tiefgründiger, lockerer Kalkschotter

Ernte: Verschiedene Lesedurchgänge zwischen Ende September und Anfang Oktober

Tischselektion: Die von Hand gelesenen Trauben werden von den Stielen getrennt und kommen anschließend auf einem Rütteltisch wo die Beeren nochmals von Hand ausgesucht werden. Nur die besten Beeren werden für die Maischegärung verwendet.

Vinifikation: Vergärung zu 50% im Holz und zu 50% im Stahltank bei kontrollierten Temperatur und anschließendem biologischer Säureabbau.

Abfüllung: April des folgenden Jahres

Charakter: Ein sehr typischer Kalterersee mit weichem Gerbstoff, leichten Noten nach Bittermandeln, Veilchen und Kirschen.

Empfehlung: Der Kalterersee ist ein äußerst vielseitiger Speisenbegleiter. Er passt zu Vorspeisen und typischen Tiroler Gerichten wie Speck und Wurst, aber auch zu weißem Fleisch und mildem Käse. Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 13 – 16 °C