

"LEITN" DOC 2023
Kalterersee classico superiore

Sorte: Vernatsch

Alter der Reben: 40 Jahre

Erziehungsform: traditionelle Pergel

Um eine gute Qualität zu erzielen, werden die Trauben am Rebstock ausgedünnt

Ernte: Mitte Oktober

Vinifikation: Entrappung der Trauben, Vergärung bei kontrollierter Temperatur, biologischer Säureabbau und Reifung im Edelstahlfass.

Akohol: 13,0 % Vol.

Gesamtsäure: 4,30 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Eigenschaften: Ein eleganter Rotwein mit fruchtigen Kirsch- und Waldbeeraromen, leuchtend rubinrot und samtigem feinem Tanin im Abgang.

Servierempfehlung: Der Kalterersee passt hervorragend zu leichten Gerichten, Fisch und zu hellem Fleisch.

Serviertemperatur: 12 - 14°C

