DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

BLAU-BURGUNDER

DOC 2024

SORTE: Blauburgunder

ALTER DER REBEN: 5 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 14 – 16 °C

TRINKREIFE: 1 – 4 Jahre

ERTRAG: 70 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 4,9 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Nach einem regenreichen Frühjahr und einem verhaltenen Sommerstart brachte der August die ersehnte Wende: Sonnige und warme Tage begünstigten die Traubenreife und ließen frühe Sorten eine sehr gute Qualität erreichen. Die Ernte begann Ende August unter nahezu perfekten Bedingungen, begleitet von stabilen Wetterverhältnissen bis in den September hinein. Mit dem einsetzenden Regen im Herbst wurde die Lese später Rotweine durch herausfordernde Witterungsbedingungen anspruchsvoller. Dennoch brachte der Jahrgang spannende Weißweine und frühreife Rotweine von bemerkenswerter Qualität hervor.

LAGE

Die Weinberge liegen in nach Osten ausgerichteten Hanglagen auf einer Höhe von 450 bis 550 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht hauptsächlich aus lehmigem Kalkschotter mit einem geringen Anteil an Sand.

VINIFIZIERUNG

Der Wein durchläuft eine Maischegärung bei 23 °C mit einer Mazerationszeit von 8 Tagen. Anschließend folgt der Säureabbau und eine 5-monatige Lagerung teilweise im Betonfass und im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes Kirschrot
- in der Nase entfaltet der Wein Aromen von Kirsche, Himbeere und Früchtetee.
- füllig und weich im Ansatz, lang mit butterweichem Abgang

EMPFEHLUNG

Dieser fruchtige Wein harmoniert hervorragend mit Pasta und leichten Fleischgerichten, passt aber auch gut zu Wild und mildem Hartkäse.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2019: 90+ p., 2020: 92 p., 2021: 91 p.

JAMES SUCKLING – 2019: 91 p., 2020: 92 p., 2021: 90 p., 2022: 90 p.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com