DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

SOLL

PINOT GRIGIO DOC 2024

SORTE: Pinot Grigio

ALTER DER REBEN: 10 – 15 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 1 – 6 Jahre

ERTRAG: 60 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 3,0 g/l

SÄURE: 5,6 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 befinden sich an einem Nordosthang in einer Höhe von 250 bis 300 m über dem Meeresspiegel. Diese warme, aber luftige Lage ermöglicht eine umfassende Reifung der Trauben ohne Botrytis. Der kräftige Boden besteht hauptsächlich aus lehmigem Kalkschotter.

VINIFIZIERUNG

Die Weinbereitung beginnt mit der Ganztraubenpressung reifer und gesunder Trauben. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C, wobei der Wein sowohl im großen Holzfass (40 %) als auch im Edelstahltank (60 %) vergoren wird. Nach der Gärung wird der Wein für 6 Monate auf der Feinhefe gelagert.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Strohgelb
- in der Nase reife Birne, Nüsse, Zuckermelone, etwas Vanille
- am Gaumen rund und mit Schmelz, dezente Holznoten im Finale

EMPFEHLUNG

Der Soll Pinot Grigio passt ausgezeichnet zu Pilzgerichten wie Pfifferling-Risotto sowie zu verschiedenen Fischgerichten und Meeresfrüchten. Darüber hinaus harmoniert er gut mit Geflügelgerichten, leichten Salaten und leicht pikanten Speisen wie Antipasti oder pikanten asiatischen Gerichten.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2019: 92+ p., 2020: 91 p., 2021: 91 p., 2022: 91 p.

JAMES SUCKLING – 2020: 91 p., 2021: 91 p., 2022: 91 p., 2023: 91 p.

DECANTER – 2023: 90 p. Silver Medal

SELECTION GENUSSMAGAZIN – 2020: ausgezeichnet

FALSTAFF – 2018: 91 p., 2020: 90 p.

LUCA MARONI – 2020: 94 p.

THE DRINKBUSINESS – 2023: Gold Medal

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com