

QUINTESSENZ

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2022

SORTE: Vernatsch

ALTER DER REBEN: 30 – 70 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 2023 – 2028

ERTRAG: 55 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 3,0 g/l

SÄURE: 5,1 g/l

Enthält Sulfite

» Diesen Wein muss Dionysos, der “größte Freuden-
schöpfer aller Sterblichen”, getrunken haben. Purer
Trinkgenuss und Verkörperung des Lebensgefühls am
Kalterer See. «

JAHRGANG

Die Wintermonate des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlags-
arm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasser-
speicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen
und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trocken-
heit gezeichnet und lies an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die
Reife der Trauben schritt rasch voran und bereits am 24. August wurden
die ersten Trauben in die Kellerei geliefert. Da auch der Herbst kaum Nie-
derschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen
und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte
Oktober ging die Weinlese zu Ende.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 25 °C, 10-tägige Mazerationszeit; biologischer
Säureabbau und 6-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Betonfass und
großem Holzfass.

LAGE

Ausgewählte Weinberge in St. Josef am See mit historischem Rebbestand
auf 230 bis 350 m über dem Meeresspiegel; wärmespeichernder, lehmig-
er Kalkschotter mit sandiger Auflage.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes kräftiges Rubinrot
- fruchtbetonte Nase mit Anklängen von Kirsche, Himbeere und Erdbee-
re; filigrane Veilchennote gepaart mit würzigen Elementen
- herzerfrischend und knackig fruchtig, frische Beerennoten sowie feine
Bittermandelaromatik; dezent feinkörnige Tanninstruktur, weich am
Gaumen und reich an Finesse im Abgang

EMPFEHLUNG

Ein äußerst vielseitiger Speisenbegleiter, der sich aber nicht nur zur tra-
ditionellen Südtiroler Marende hervorragend kombinieren lässt, sondern
auch zu Klassikern der italienischen Küche wie Spaghetti all'Amatriciana
oder Pizza perfekt passt. Ein toller Wein in Kombination mit weißem
Fleisch und gegrilltem Fisch sowie Gemüse. Genießen Sie ihn gekühlt.

AUSZEICHNUNGEN

ROBERT PARKER – 2018: 90+ p., 2020: 92 p., 2021: 91 p.,

JAMES SUCKLING – 2019: 90 p., 2020: 90 p.

VINOUS – 2017: 91 p., 2018: 93 p., 2019: 92 p.

GAMBERO ROSSO – 2017: 3 Bicchieri, 2020: 3 Bicchieri; 2021: 3 Bicchieri;

SLOW WINE – 2019: Vino Top, 2020: Vino Top; 2021: Vino Top;

WINE ENTHUSIAST – 2021: 92 p.,

FALSTAFF – 2017: 91 p., 2018: 91 p., 2019: 92 p., 2021: 93 p.,

BIBIENDA – 2021: 5 Grappoli

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com