DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

SOLL

PINOT GRIGIO DOC 2023

SORTE: Pinot Grigio

ALTER DER REBEN: 10 – 15 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 1 – 6 Jahre

ERTRAG: 60 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 5,6 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

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 als auch im Edelstahltank vergoren wird. Nach der Gärung wird der Wein für 6 Monate auf der Feinhefe gelagert.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- helles Strohgelb
- reife Birne, Nüsse, Zuckermelone, etwas Vanille in der Nase
- 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 – 2019: 91 p., 2020: 91 p., 2021: 91 p., 2022: 91 p.

SELECTION GENUSSMAGAZIN – 2020: ausgezeichnet

FALSTAFF – 2018: 91 p., 2020: 90 p.

LUCA MARONI – 2020: 94 p.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com