DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

BLAU-BURGUNDER

DOC 2023

SORTE: Blauburgunder

ALTER DER REBEN: 5 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 14 – 16 °C

TRINKREIFE: 1 – 4 Jahre

ERTRAG: 70 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,8 g/l

Enthält Sulfite

HERKUNFT

Blauburgunder hat international viele unterschiedliche Bezeichnungen. In Deutschland ist diese Rebsorte beispielsweise als Spätburgunder bekannt, in Frankreich als Pinot Noir und in Italien bezeichnet man den Blauburgunder als Pinot Nero.

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 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