

Kalterersee Classico Superiore “per sé” 2022

Südtirol DOC

Der Vernatsch ist zweifellos das Herzstück der Südtiroler Weinbaugeschichte. Auch wenn der Fokus heute auf anderen autochthonen oder internationalen Rebsorten liegt, bleibt der Vernatsch unser Klassiker. Ein Wein, der durch seine Herzhaftigkeit, Jugendlichkeit, Geselligkeit und Sympathie wohl auch den Südtiroler Charme widerspiegelt. Diesen Platz nimmt der Vernatsch auch in unserem Familienweingut ein - er gehört zu unserer Geschichte und ist Teil unserer Identität. Aus der Selektion unserer besten Vernatsch Trauben ist der „Per Sé“ Kalterersee Classico Superiore entstanden - eine innovative Kalterersee Interpretation zwischen Tradition und Aufbruch. Die Vinifikation ist hierbei minimalistisch gehalten: Maischegärung von sieben Tagen und anschließende Reifung im großen, alten Holzfass. Im Weinberg gehen wir weg von der alten Pergl und setzen bewusst auf die Guyot Reberziehung, die mit weniger Ertrag konzentriertere und kleinere Trauben heranreifen lässt.

Der Kalterersee Classico Superiore „per sé“ überzeugt mit einem frischen Rubinrot und mit einem elegant-fruchtigen Bukett von Weichselkirschen und Veilchennoten, weißem Pfeffer und etwas Bitterschokolade. Feingliedrige Gerbstoffe und eine frische Struktur prägen den Gaumen. Eine gelungene und innovative Kalterersee-Interpretation zwischen Tradition und Aufbruch – ein Wein, der „für sich selbst“ spricht!



LESE 2022

Ein hervorragender Jahrgang 2022 erwartet Sie! Dank des warmen, stabilen Sommers haben Trauben allerbesten Gesundheit und mit ausbalancierten Werten unseren Keller erreicht. Das Weinjahr 2022 hat mit einem warmen Frühling begonnen, was zu einem frühzeitigen Beginn der Blüte geführt hat. Der darauffolgende Sommer war beständig trocken und warm bzw. im Hochsommer heiß. Die Trockenheit hat zu keinen Problemen geführt, nicht auch zuletzt dank unserer Bewässerungssysteme und Meteostationen im Weinberg. Die warmen Sommermonate haben zu höchst gesunden Trauben von sehr guter Qualität und Reife geführt. Die Säurewerte waren jahrgangsbedingt etwas niedriger, aber gut ausgewogen und wurden durch gezielte Laubarbeit im Sommer, sowie eine etwas frühere Lese unterstützt. Ende August wurden die ersten Trauben gelesen – wie immer vollständig von Hand. Insgesamt zeigen sich die Weine komplex, mit großer Struktur und sehr guter Frucht.

VINIFIKATION

Die traditionelle Maischegärung findet imahltank bei einer Temperatur von maximal 27°C in 7 Tagen statt. Die Lagerung erfolgt in slawonischen/französischen Eichenfässern (80 hl) und im Stahltank. Der Wein erreicht die Trinkreife bereits im Frühjahr des darauffolgenden Jahres.



Alkohol: 13,00% Vol.
Gesamtsäure: 4,0 g/L
Restzucker: 2,3 g/L
Rebsorte: 100% Vernatsch

Bezeichnung: Südtirol DOC
Lagerfähigkeit: 3-7 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l
Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen