

Kalterersee Classico Superiore “per sé” 2024 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!

Elena Walch

LESE 2024

Der Jahrgang 2024 präsentiert sich mit exzellenter Qualität. Nach einem unbeständigen Frühling mit Regen zur Zeit der Blüte hat sich der Sommerbeginn mit frischen Temperaturen gezeigt, was Aufmerksamkeit und verstärkte Arbeit im Weinberg erfordert hat. Juli und August hingegen zeigten sich trocken mit hochsommerlichem Wetter. Die hohen Temperaturen und viel Sonnenschein im Hochsommer brachten ideale Bedingungen für den Reifeprozess der Trauben, was sich in ausbalancierten Werten des Lesegutes mit guten pH, Säure- und Zuckerwerten ausdrückte. Insgesamt ist die Lese mengenmäßig kleiner ausgefallen, zeigt sich jedoch in einer ausgezeichneten Qualität.

VINIFIKATION

Die traditionelle Maischegärung findet im Stahltank 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: 12,50% Vol.
Gesamtsäure: 5,1 g/L
Restzucker: 2,6 g/L
Rebsorte: 100% Vernatsch

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

