

## Kalterersee Classico Superiore “per sé” 2025 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 2025

Die Lese 2025 begann relativ früh am 27. August und wurde nach rund einem Monat abgeschlossen; es war somit eine kurze und kompakte Lese für Südtirol. Nach einer vergleichsweise frühen Blüte folgten auf einen warmen und trockenen Juni deutlich kühlere Julitage, die eine wichtige Rolle bei der Erhaltung der Frische und Säure der Trauben spielten. Der August bot ideale Reifebedingungen und die Trauben erreichten, trotz eines Septembers mit wechselndem Sonnenschein und etwas Niederschlag, unseren Keller in ausgezeichneter Gesundheit und Balance. Wir blicken mit Optimismus und Zuversicht auf die sehr gute Qualität dieses Jahrgangs

### 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: 1,7 g/L  
Rebsorte: 100% Vernatsch  
gelesen

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

