

Kalterersee Classico Superiore “per sé” 2018 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!

Tramin, April 2019



LESE 2018

Das Weinjahr 2018 präsentiert sich als hervorragender Jahrgang mit einer ausgezeichneten Qualität. Die Vegetationsphase hatte nach einem langen Winter - mit dem Austrieb Mitte April - etwas später begonnen als in den letzten Jahren. Eine regnerische aber warme Phase bis zum Beginn der Blüte Ende Mai, konnte diese Verspätung jedoch wieder wettmachen. Die Lese begann schlussendlich bei schönstem Wetter Ende August - einige kühlere Wochen Mitte bis Ende August hatten den Lesebeginn nach den sehr heißen und trockenen Wochen im Juli um einige Tage hinausgeschoben. Es folgte ein goldener Herbst mit sonnigen und warmen Tagen und somit konnte für jede einzelne Sorte die ideale, phenolische Reife abgewartet werden. Bereits kühle Nächte waren, vor allem bei den Weißweinen, entscheidend dafür, dass Säure und Frische erhalten blieben. Ein großer Jahrgang in Südtirol!

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: 13,00% Vol.
Gesamtsäure: 5,3 g/L
Restzucker: 3,2 g/L

Bezeichnung: Südtirol DOC
Lagerfähigkeit: 3-7 Jahre
Flaschengröße: 0,75 l

