



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

NOVIS Kalterersee

NOVIS Südtiroler Kalterersee DOC – autochthone Rebsorte

ANBAUGEBIET

Warme, sandige Schotter- und Moränenböden in den klassischen Kalterer See Lagen Kalterns von 300-450 m Meereshöhe. Erziehungsform ist die traditionelle Pergel und vereinzelt auch der Drahtrahmen.

ERNTE UND ERTRAG

Sorgfältige Handlese von vollreifen Trauben zwischen Ende September bis Mitte Oktober mit einem Ertrag von ca. 65 Hektolitern Wein je Hektar.

VINIFIKATION

Die Trauben werden sehr schonend entrappt und leicht gequetscht. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei 22°C. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein im großen Holzfass.

WEINBESCHREIBUNG

In der Farbe rubinrot mit violetten Reflexen erinnert sein Bouquet an reife Kirschen, Mandeln und Veilchen. Im Mund präsentiert er sich mit kräftig – eleganter Struktur, schöner Frische und harmonischem Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Kalterer See Novis passt zur traditionellen Südtiroler Küche, zu leichten Speisen, Fleisch und gekühlt auch zu gebratenem Fisch. Er ist die Nummer eins zum Genuss in fröhlichgeselliger Runde.



» NOVIS - Der Neue Alte «

Seit jeher wird er in einem Zug mit dem Kalterer See genannt und doch beweist er immer wieder Mut zu Neuem. Der Wein dieser autochthonen Vernatsch-Rebe passt zu jedem Anlass.