



# 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 für ca. 10 Tage. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein für weitere 7 Monate 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.