



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE

WEINBEZEICHNUNG

Südtiroler Kalterersee Classico superiore DOC

REBSORTE

Vernatsch mit seinen Spielarten

ANBAUGEBIET

In der malerisch gelegenen Weinbaugemeinde Kaltern, oberhalb des Kalterersees sind die teilweise über 50 Jahre alten Vernatsch Rebstöcke in traditioneller Pergelform angelegt. Warme, sandige Schotter- und Moränenböden bilden, auf einer Meereshöhe von 300 – 450 Metern, die optimale Basis für diese Vernatschlagen.

ERNTE & ERTRAG

Die Weinlese für die Vernatsch Trauben erfolgt im idealen Reifezustand Mitte bis Ende Oktober. Aus den von Hand verlesenen Trauben ergibt sich ein Ertrag von 70 Hektolitern Wein je Hektar.

VINIFIKATION

Nach der Anlieferung in die Kellerei werden die Vernatsch Trauben leicht gequetscht und entrappt, anschließend erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung bei konstanten 22°C. Der Ausbau und die Lagerung erfolgen im großen Holzfass.

WEINBESCHREIBUNG

In der Farbe hellrot mit violetten Reflexen erinnert dieser Kalterersee klassisch mit seinen delikaten Aromen an frisches Brot, reife Kirschen und ganz leicht an zarte Bittermandeln. Im Geschmack ist dieser Rotwein fruchtig, elegant, frisch, bekömmlich und ausgewogen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Kalterersee Classico superiore klassisch passt zu leichten Speisen, Fleisch, gebratenem Fisch, Pizza, sowie zum gemütlichen Weingenuss in geselliger Runde.

