



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Kalterersee

Südtiroler Kalterersee Classico Superiore DOC 2025 – autochthone Rebsorte

Hellrot, Aromen von Kirsche & Bittermandel. Elegant, frisch & fruchtig.

DAS TERROIR

Die Weinberge: Klassisches Ursprungsgebiet um den Kalterer See (300–450 m)

Der Boden: Warme, sandige Schotter- und Moränenböden

Die Rebe: tlw. über 50 Jahre alte Rebstöcke in Pergelform, sowie Guyot

DIE ERNTE

Handlese im idealen Reifezustand von Mitte bis Ende Oktober

DER AUSBAU

Leichtes Quetschen und Entrappen, temperaturkontrollierte Gärung bei 22 °C im Edelstahltank.

DER GENUSS

Im Glas: Hellrot mit jugendlichen, violetten Reflexen

In der Nase: frisches Brot, reifen Kirschen und dezenten Bittermandeln

Am Gaumen: Fruchtiger Charakter, elegant strukturiert, mit einer angenehmen Frische und ausgewogenen Harmonie

PASST PERFEKT ZU...

einer geselligen Runde | Fleisch | Gebratenem Fisch | Pizza

Sorte: **100% Vernatsch**

2025

Ertrag: 70 hl/ha

Alc. 12.5 %

Serviertemperatur: 14-15 °C

Gesamt-Säure 5.09 g/l

Lagerfähigkeit: 1 bis 3 Jahre

Rest-Zucker 3.4 g/l

