



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Kalterersee

Südtiroler Kalterersee classico superiore DOC

ANBAUGEBIET

In den malerisch gelegenen Weinbergen, im klassischen Ursprungsgebiet, 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 UND ERTRAG

Die Weinlese für die Vernatsch Trauben erfolgt im idealen Reifenzustand 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 mit seinen delikaten Aromen an frisches Brot, reife Kirschen und ganz leicht an zarte Bittermandeln. Im Geschmack ist dieser Rotwein fruchtig, elegant, frisch und ausgewogen.

SPEISEEMPFEHLUNG

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

