

LEUCHTENBERG

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC

SORTE/N : Vernatsch

ALTER DER REBEN : 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR : 13 – 15 °C

ERTRAG : 80 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM : Pergel

» Genius loci, Kind des Bodens und der Kultur.
Ein Kalterersee zwischen Eleganz und Kraft, Schlichtheit
und Anmut, in jedem Fall mit jeder Menge Trinkspaß. «

VINIFIKATION

Einwöchige Maischegärung bei kontrollierter Temperatur von 24 °C,
biologischer Säureabbau und 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im
Edelstahl und Betonfass

WEINGUT

Lehmig-sandiger Kalkschotter, warmes Seemikroklima.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Kirschrot
- blumig fruchtige Noten, Veilchen und rote Beeren
- sehr saftig, füllig und rund, weicher Abgang mit dezenter Bittermandel

EMPFEHLUNG

Er eignet sich als Wein für zwischendurch, zu Vorspeisen und typischen
Tiroler Gerichten wie Speck und Wurst, aber auch weißem Fleisch und
mildem Käse. Wichtig: Genießen Sie Kalterersee immer leicht gekühlt!

