



2021 Quintessenz Kalterersee

Classico Superiore, Kellerei Kaltern

Beeindruckende Vernatsch-Qualität

Beschreibung:

Der Quintessenz von der Kellerei Kaltern zeigt auf eindrucksvolle Weise, wozu die Rebsorte Vernatsch, die sonst eher als einfacher Tischwein angesehen wird, in der Lage ist. Die Trauben wachsen in ausgewählten Weinbergen mit alten Reben am Kalterer See. Die Parzellen liegen zwischen 230 bis 350 Meter über dem Meeresspiegel auf lehmigem Kalkschotter mit sandiger Auflage. Der Ausbau des Weins erfolgt im Betontank sowie in großen Holzfässern, wodurch er eine sanfte Mikrooxidation erfährt, ohne eine ausgeprägte Holznote zu erhalten.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Südtirol
Produzent:	Cantina Kaltern
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.0 %
Artikelnummer:	1258921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quintessenz Kalterersee

Classico Superiore
Kellerei Kaltern

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.