

Puntay

KALTERERSEE CL. SUP. 2024

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

BIO ZERTIFIKAT: Abcert IT-BIO-013

REBSORTE: Vernatsch

LAGE UND BODEN: Die Weinberge liegen in Süd- und Ostlagen, zwischen 230 und 450 m über dem Meeresspiegel, auf einem kalkhaltigen Kiesboden.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel

ERTRAGSMENGE: 65 hl/ha

AUSBAU: Die Weinbereitung umfasst eine traditionelle Maischegärung über 12 Tage, gefolgt von Ausbau und Lagerung im Edelstahltank für 9 Monate.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 12,5 %, Gesamtsäure: 4,5 g/l, Restzucker: 2,0 g/l

REIFEPOTENTIAL: 4 – 6 Jahre

DEGUSTATION: Der Wein zeigt ein leichtes Rubinrot. Sein fruchtiges Bouquet erinnert an Waldbeeren und reife Kirschen. Am Gaumen ist er voll, mit dezenter Säure und angenehmen Tanninen, und endet in einem harmonischen Nachgeschmack.

BEGLEITIDEEN: Der Puntay Kalterersee wird am besten kühl serviert. Er passt wunderbar zu Pizza, sowie zu mediterranen Gerichten – aber auch zur deftigen Brettjause. Der perfekte Wein um mit Freunden einen gemütlichen Abend zu verbringen.

SERVIERTEMPERATUR: 13 – 15 °C

Enthält Sulfite

