

# BIO-WEINGUT St. Quirinus



## KALTERERSEE QUIRINUS

**Bezeichnung:** Südtiroler Kalterersee Classico Superiore

**Klassifizierung:** DOC - Denominazione di origine controllata

**Rebsorte:** Vernatsch

**Jahrgang:** 2023

**Höhenlage:** 300 m ü. M.

**Erziehungssystem:** Pergel

**Erntemenge:** 95 dt/ha

**Vinifikation:** Entbeeren und anschließend Vergärung der Maische im Stahlfass bei 26 Grad C, biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau für 6 Monate im großen Holz und Stahlfass.

**Weincharakter:** Leuchtendes Rubinrot, eleganter Körper mit milder Säure und ein Aroma nach Kirschen, Waldbeeren und Bittermandeln.

**Empfehlung zu Gerichten:** Verschiedenste, sowie Fisch- und Fleischgerichte, Pizza und ideal zu lokalen Gerichten wie dypische Südtiroler Speckmarende und Polenta.

**Serviertemperatur:** 12 Grad C.

### Analysen:

**Alkohol:** 13,5 %

**Gesamtsäure:** 4,6 g/l

**Restzucker:** 1,4 g/l

**Biologisch:** Ja