

BIO-WEINGUT St. Quirinus



KALTERERSEE QUIRINUS

Bezeichnung: Südtiroler Kalterersee Classico Superiore

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Vernatsch

Jahrgang: 2024

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, Veilchen und Bittermandeln.

Empfehlung zu Gerichten: Verschiedenste Vorspeisen, sowie Fisch- und Fleischgerichte, Pizza und ideal zu lokalen Gerichten wie die typische Südtiroler Speckmarende und Polenta.

Serviertemperatur: 12 Grad C.

Analysen:

Alkohol: 13 %

Gesamtsäure: 4,2 g/l

Restzucker: 0,9 g/l

Biologisch: Ja