

BIO-WEINGUT St. Quirinus



KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE QUIRINUS

Bezeichnung: Südtiroler Kalterersee Classico Superiore

Klassifizierung: DOC - Denominazione di origine controllata

Rebsorte: Vernatsch

Jahrgang: 2022

Höhenlage: 350 m ü. M.

Erziehungssystem: Pergel

Erntemenge: 80 dt/ha

Vinifikation: Entbeeren und anschließend Vergärung der Maische im Stahlfass bei 20-24 Grad C, biologischer Säureabbau und weiterer Ausbau für vier Monate im großen Holzfass.

Weincharakter: Kräftige rubinrote Farbe, eleganter Körper mit milder Säure und ein Aroma nach Kirschen, Waldbeeren und Bittermandeln.

Empfehlung zu Gerichten: Verschiedene Vorspeisen, sowie Fisch- und Fleischgerichte und ideal zu lokalen Gerichten, wie die typische Speckmarenade und Polenta.

Serviertemperatur: 12°C.

Analysen:

Alkohol: 14 %

Gesamtsäure: 4,7 g/l

Restzucker: 2,2 g/l

Biologisch: Ja