



WEINGUTIGNAZNIEDRIST



Kalterersee Classico Superiore DOC 2024

Rebsorte / Vernatsch mit 5% Teroldego/Lagrein

Anbaugebiet / historische Lage mit Blick auf den Kalterer See; bepflanzt mit 80-jährigen Reben in Pergel-Erziehung. Süd-östliche Ausrichtung.

Boden / wärmespeichernde, leicht lehmige Kalkschotterböden mit geringem Sandanteil. Es herrscht Dolomit vor, ein Sedimentationsgestein mit wertvollen Kalzium – Magnesiumverbindungen. Sehr gut durchlüftete Hanglage.

Erziehungsform / Pergel-Erziehung

Ernte / Anfang Oktober

Alter der Reben / 80-90 Jahre

Vinifizierung / Die Maischegärung erfolgt im Holzbottich, der biologische Säureabbau im großen Holzfass. Ausbau im Holz bis zum Frühsommer.

Analytische Daten

Gesamtsäure / 4,5 g/l

Restzucker / 1,7 g/l

Alkohol / 12,0 Vol.%