

Südtiroler Kalterersee Auslese DOC



Der Kalterersee Auslese ist einer der bekanntesten Südtiroler Weine und inzwischen weit besser als sein Ruf. Die Zeiten der großen Ernten sind vorbei, und der Kalterersee ist zu einem leichten, fruchtigen und eleganten Rotwein geworden. Für die Auslese werden nur die besten Trauben der Zone verwendet, und ein strenges DOC-Reglement sorgt dafür, dass die Qualität nicht im Keller „gemacht“ werden kann, sondern zur Gänze aus dem Weinberg stammen muss. So ist es z. B. verboten, den Most mit RTK aufzubessern.

So wie alle Vernatsch-Weine ist auch der Kalterersee Auslese vielfältig einsetzbar, ein leichter Wein, sehr leicht zu trinken, der sehr gut zu Vorspeisen, Geflügel, weißem und rotem Fleisch und besonders zu Aufschnitt passt. Besonders kommt seine Frucht zur Geltung, wenn der Wein jung getrunken wird, nach höchstens 2-3 Jahren, bei einer Temperatur von 16 – 18 °C.

Rebfläche: 8,5 ha
Erziehungsform: Pergel
Boden: Sandig, Anschwemmböden
Ertrag: 9000 l/ha
Sorte: Vernatsch (100 %)
Ausbau: Edelstahl
Säure: 4,1 g/l
Restzucker: 1,5 g/l
Alkohol: 12,6 % vol