

## Kalterersee Classico Superiore 2024



### Genuss-Empfehlung:

- Serviertemperatur: 12 – 14 °C.
- Speisenbegleitung: Klassisch zu typischen Südtiroler Spezialitäten und Speck. Harmoniert zudem hervorragend mit weißem Fleisch und frischen Käsesorten.



**Charakteristik:** Ein Paradebeispiel für Eleganz und Facettenreichtum dieser Rebsorte. Dieser Vernatsch vereint die Herkunft mit einer anspruchsvollen Vinifizierung. Durch die Reife im Holzfass und die anschließende Flaschenlagerung gewinnt er an Komplexität und Tiefe, bewahrt dabei aber seine charakteristische Leichtigkeit und Trinkfreude.

**Terroir & Ertrag:** Tramin & Plantaditsch (250–380 m ü.M.) | Moränen-, Sand- und Kiesböden | 90 q/ha | Traditionelle Pergel.

**Vinifikation:** Handlese | Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank inklusive Schalenmazeration.

**Reifung:** 6 Monate in Tonneau-Holzfässern, gefolgt von einer weiteren 7–8-monatigen Flaschenreifung.

**Sensorik:** Lebendiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Typischer Duft nach Kirsche, Erdbeere, Himbeere und Würzaromen. Am Gaumen zarte, würzige Tannine, saftige Frucht, ein langer Abgang und eine hohe Trinkanimation.