



STEFFLHOF

GEORG ANDERGASSEN



Kalterer See Classico Superiore

SÜDTIROL DOC ALTO ADIGE

Sorte: Vernatsch

Lage: Prutznai

Bodenbeschaffenheit: Lehmiger Kalkboden mit hohem Skelettanteil, leicht südöstlich geneigt.

Bearbeitung und Vinifikation: Die sehr traditionsreiche Sorte Vernatsch pflegen wir in Handarbeit vom Schnitt bis zur Ernte; 20 Tage auf den Schalen im Edelstahlfass, die Reifung erfolgt zu 50% im Edelstahl und zu 50% in großen Holzfässern.

Sensorische Eigenschaften: Sehr eleganter, nach Erdbeeren und Veilchen duftender Rotwein, sowie die typischen Bittermandelnoten im Mund.

Empfehlung: Idealer Speisebegleiter der traditionellen einheimischen Südtiroler Küche.

Jahrgang: 2018

Serviertemperatur: 16° C

Ertrag: 85 hl/ha

Alkohol: 13% Vol

Lagerfähigkeit: 3–6 Jahre

Ernte: Ende September

Säure: 5,0 g/l

Restzucker: 1,3 g/l

Rebfläche: 8.000 qm

Erziehung: Pergel

Produktion: 8.000 Flaschen