



MORANDELL
WEINGUT

Kalterersee klassisch "DELIA" Südtirol DOC



Jahrgang: 2024

Rebsorte:

Vernatsch mit seinen Spielarten wie Edelvernatsch, Mittervernatsch, Grauvernatsch und Tschaggelevernatsch

Lage:

Die Lage "Feld" nördlich des Kalterersees gelegen ist bekannt für farbintensive und ausdrucksstarke Kaltererseeweine.

Der Weingarten liegt auf ca. 280m Meereshöhe.

Der tiefgründige schottrige und mineralische Moränenboden aus der Gletscherzeit eignet sich hervorragend für den Anbau der Sorte Vernatsch.

Die Rebstöcke werden auf der Pergel gezogen und sind bis zu 80 Jahre alt.

Klima:

Die luftige warme nach Süden hin ausgerichtete Lage bringt die Sorte Vernatsch zur absoluten Vollreife und garantiert einen sortentypischen Charakter.

Vinifikation:

Die Maischegärung verläuft im Edelstahlbehälter. Ausbau und Reife des Weines erfolgen im großen Holzfass.

Erntezeitpunkt:

Zweite Dekade im September

Degustation:

Der klassische Kalterersee vom Weingut Morandell präsentiert sich mit einer lebendigen tiefrubinroten Farbe.

Angenehm elegant in der Nase mit Aromen von roten Früchten wie Himbeeren und einen Anflug von Kirsche zeigt sich das Bukett, samtig, voll und strukturiert der Gaumen.

Empfehlung:

Exzellenter Begleiter zur typischen Südtiroler Hausmannskost, aber auch ideal zu italienischen Vorspeisen oder weißem Fleisch.

Alkohol: 12,5 %Vol

Serviertemperatur: 12- 14°C

Gesamtsäure: 4,2 g/l

Lagerfähigkeit: 3-5 Jahre

Restzucker: 1,7 g/l

Flaschengröße: 0,75 l; 1,50 l

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

QR-Info:

Zutaten, Nährwertdeklaration und Verpackungsmaterialien
E 298 kJ /71 kcal in 100 ml

