

## Quintessenz Kalterersee Classico Superiore DOC 2022

### Wissenswertes

Nicht umsonst nennt die Kellereigenossenschaft Kaltern ihre Top-Linie Quintessenz. Die Philosophie: Beste Trauben der ältesten Charakterlagen. Plus das perfekte Zusammenspiel von Rebsorte und Terroir. Plus zukunftsweisend vinifiziert, was von sensiblen Vordenkern gemacht. So gelingt es, die wesentlichen Merkmale herauszuarbeiten mit maximaler Typizität und Authentizität. Eben die Quintessenz!



### Anbaugebiet

Selektionierte Weinberge mit altem Rebbestand in St. Josef am West- und Nordufer des Kalterer Sees.   
 Höhenlage: 230-350m ü.M.  
 Alter der Reben: 30-70 Jahre.  
 Erziehungsform : Pergel; Ertrag 55 hl/ha.

### Traubensorte

Vernatsch 100%.

### Boden

Wärmespeichernder, lehmiger Kalkschotter mit sandiger Auflage.

### Herstellverfahren

Nach der sorgfältigen Lese der Vernatsch Trauben Maischegärung bei 25°C. 10-tägige Mazerationszeit und biologischer Säureabbau. Schließlich reift der Rotwein noch 6 Monate auf der Feinhefe im Beton- und großen Holzfass.

### Farbe

Leuchtendes, kräftiges Rubinrot.

### Bukett

Fruchtbetonte Nase nach Kirsche, Himbeere und Erdbeere, filigrane Veilchennote.

### Geschmack

Füllig und weich im Ansatz. Angenehme, feinkörnige Gerbstoffe geben dem Wein Länge. Abgang endet mit nachhaltiger Fruchtsüße.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-18°C.

### Lagerung

Der Quintessenz Kalterersee Classico Superiore DOC kann noch bis zu 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen.

### Serviervorschlag

Der Quintessenz Kalterersee Classico Superiore DOC harmoniert wunderbar mit der alpin-mediterranen Küche. Ein trockener Rotwein zu Vorspeisen, Primi, Pizza, gekochtem oder weißem Fleisch, zu geräuchertem oder mildem Käse.

### Sonstige Daten:

Faschen: 60.000

Verschluss: Naturkork

Anbau: konventionell

EAN: 8001634081368

**KALTERN**  
Kellerei . Cantina

kte  
äser

Gründung: 1900

Flaschen: 4.000.000

Veroneil 2024: 90 Punkte

Standort: Kaltern

Doctor Wine 2024 93 Punkte

Besitzer: Christian Sinn, Präsident

Önologe: Thomas Scarizuela

Duemilavini 2024: 4 Punkte

Weinberge: 480 ha