

JOSEF BRIGL

Klassische Linie

KALTERERSEE AUSLESE

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Vernatsch

WEINBERGE und LAGEN: Die Trauben stammen von den Überetscher Hügeln auf einer Höhe von 300 - 450 m ü.d.M. von kalkigen, sandigen Lehm- und Schotterböden.

VINIFIKATION und AUSBAU: Die Trauben werden nach der Entbeerung bei kontrollierter Temperatur (22-25°C) im Edelstahltank für 8-10 Tage vergoren mit anschließendem biologischem Säureabbau. Ausbau im großen Eichenholz, sowie im Edelstahlfass.

CHARAKTER: Der Kalterersee Auslese ist ein leichter, gerbstoffarmer Vernatschwein von hellrubin- bis rubinroter Farbe. Er schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel.

EMPFEHLUNG: Er eignet sich als Wein für zwischendurch, zu Vorspeisen und typischen Tiroler Gerichten wie Speck und Wurst, aber auch zu weißem Fleisch und mildem Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 14 - 15° C

HALTBARKEIT: 2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 12,5% vol

Säure: ca. 4,5 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

