MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Kettmeir Weißburgunder Südtirol DOC



Name:	Kettmeir Weißburgunder Südtirol DOC
Artikel Nr.:	2210
Hersteller:	Kettmeir
Herkunft:	Italien
Region:	Südtirol
Rebsorte:	100% Weißburgunder
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Von zartem Strohgelb im Glas. Der Wein besitzt ein florales Bouquet mit fruchtigen Andeutungen von grünen Äpfeln. Am Gaumen trocken und fein mineralisch. Die Säurestruktur ist ausgewogen und führt zu einem angenehm anhaltenden, frisch-fruchtigen Abgang. Wunderbar ausdrucksvoll.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen vorwiegend im Pergola-System in mittleren bis hohen Hanglagen in den Gemeinden Kaltern und Bozen. Nach der Ernte im späten September werden die Trauben einer traditionellen Weißweinbereitung unterzogen. Nach der schonenden Pressung wird der Most bei kontrollierten Temperaturen von 17-19°C in Edelstahltanks vergoren. Der Wein reift bis Ende Januar auf den Hefen, bevor er auf Flaschen abgefüllt und zur Vermarktung freigegeben wird.
Hersteller-information:	Das Weingut "Kettmeir" besitzt eine lange Winzertradition in Südtirol. Seit der Firmengründung im Jahre 1919 durch Giuseppe Kettmeir ist das Weingut den lokalen Traditionen treu geblieben und bedient sich bei deren Umsetzung der modernsten Anlagen zur Vinifikation und Abfüllung. Ein besonderes Augenmerk in der Weinproduktion liegt seit jeher auf dem Anbau der Reben, also der Arbeit im Weinberg. Die sorgfältige Auswahl des Terroirs und der dazu passenden Erziehungssysteme der Rebstöcke sorgen für ideale Voraussetzungen zur Entwicklung und Reifung einer jeden Rebsorte. Die spezifischen Merkmale der verschiedenen Varianten werden sortentypisch ausgebaut und fein aufeinander abgestimmt. Seit 1986 gehört Kettmeir zur Unternehmensgruppe Santa Margherita.
Servier-empfehlung:	Ideal zu Spargelcréme-Suppe oder erlesenen Fischgerichten. Wunderbar auch zur regionalen Tiroler Küche oder feinen Pasta-Gerichten. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5%
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.