

Kettmeir "1919" Riserva Extra Brut Spumante DOC Metodo Classico Alto Adige



Name:	Kettmeir "1919" Riserva Extra Brut Spumante DOC Metodo Classico Alto Adige
Artikel Nr.:	3256
Hersteller:	Kettmeir
Herkunft:	Italien
Region:	Südtirol
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Nero
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2017
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Strohgelb im Glas. Komplex und besonders vielschichtig mit feinen Noten von reifen Früchten und dezenter Mineralität. Lebendig mit schöner Säurestruktur, aromatisch und fruchtig.
Herstellung:	Die Rebflächen befinden sich auf 400 bis 800 Metern über dem Meeresspiegel und bestehen primär aus kalk- und lehmhaltigen Böden. Die Reben werden im Pergola- und Spalier-System erzogen. Die Ernte der reifen Trauben findet Mitte September statt. Die Rebsorten werden separat vinifiziert. Die Fermentation findet in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen von 14-16°C statt. Die jungen Weine ruhen zur Reifung anschließend für einige Monate auf den Hefen. Nach der Assemblage folgt die Abfüllung auf Flaschen, auf denen bei 11-12°C die Zweitgärung stattfindet. Es folgen weitere 56 Monate der Reifung auf den Hefen, bevor der Schaumwein letztlich 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.
Servierempfehlung:	Ideal zu frischem Fisch, Gegrilltem und der asiatischen Küche. Empfohlene Trinktemperatur 6-8°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 10 Jahre