



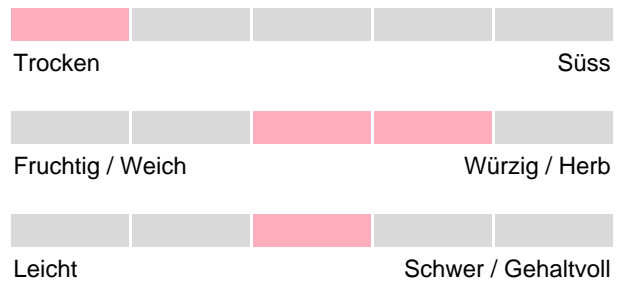
Vergani

PAS DOSÉ METODO CLASSICO ALTO ADIGE DOC KETTMEIR



Alto Adige DOC, Kettmeir, Adige / Südtirol, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen; sehr feine und intensive Perlage. Die Aromenpalette geht von Zitrusfrüchten, weissen Früchten über Kräuter wie Minze zu würzigen Noten nach Ingwer und Kardamom. Am Gaumen ist er frisch und Belebend.

Vinifikation

Die Gärung der Grundweine erfolgt für jede Sorte getrennt in Edelstahl bei einer Temperatur von 14-16 °C. Die Flaschengärung dauert ca. 38 Monate. Beim pas Dosé gibt es keine Zugabe der sogenannten "Likör d'Expedition", sondern nur Nachfüllen von Wein aus anderen Flaschen.

Traubensorten

Pinot Noir, Pinot Bianco, Chardonnay

Alkohol

12.5%

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Decanter (2017)

91/100 Punkte

KETTMEIR

In einer wundervollen Position an den Hügeln des Kalterersees gelegen, gehört die Wein- und Sektkellerei Kettmeir zu einem der renommiertesten Betrieben der Südtiroler Weinwelt. Seit die Kellerei 1919 von Giuseppe Kettmeir gegründet wurde, setzt sie in dieser bedeutenden Weinbaugegend Massstäbe. Gründe dafür sind, dass sie einerseits die uralten Traditionen beachten und sich andererseits durch den Einsatz modernster Anlagen und Verfahren den Anforderungen der heutigen Zeit stellt. Saubere, sortentypische Weine mit starkem Terroircharakter; diesem Credo wird Kettmeir mit jeder einzelnen Flasche gerecht.