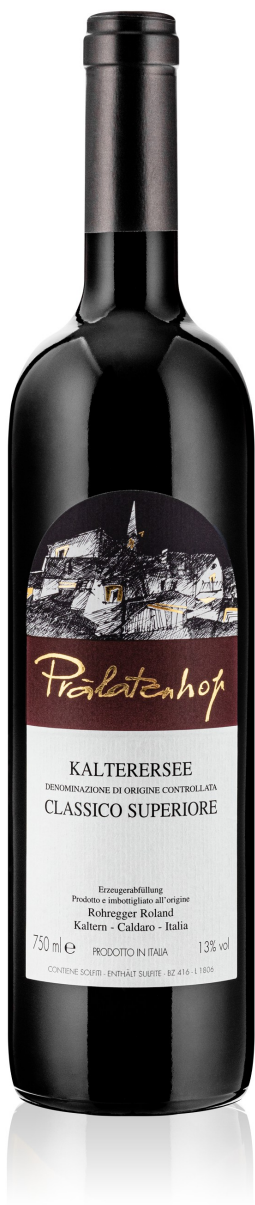


Kalterersee Classico Superiore 2018



Weinbeschreibung

Klares Rubinrot.

Der Kalterersee Classico Superiore hat frische, fruchtige Noten nach Kirschen und Bittermandel. Er ist geschmeidig und elegant, mit weichen fruchtigen Gerbstoffen.

Lage und Böden

Er gedeiht in Unterplanitzing bei Kaltern auf 440 m auf kalkhaltigen, schottrigen Moränenböden. Die Rebstöcke sind bis zu 80 Jahre alt.

Empfehlung

Wir empfehlen den Kalterersee Auslese zu Pasta Gerichte, Pizza, Gemüse und Fischgerichte, zu weißem Fleisch und Grillgerichte. Er ist ein klassischer Begleiter für die Brotzeit mit Speck, Kaminwurzeln und Käse.

Lagerfähigkeit: 4 – 8 Jahre.

Serviertemperatur: 12 – 14 °C.