SPUMANTE PAS DOSÉ ALTO ADIGE DOC KETTMEIR 75CL

Alto Adige DOC, Kettmeir, Adige / Südtirol, Italien

Geschmack	Trocken	Süss
	Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
	Leicht	Schwer / Gehaltvoll

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 sogenanten "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.

http://www.kettmeir.com