



Kaltern, 12.10.2009

DeSilva Alto Adige KaltererSee Auslese cl. Sup. Peterleiten DOC

Dieser Familiennamen ist ein Erbe unserer Vorfahren, dem man sich verpflichtet fühlt. DeSilva steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten und Pflege des Bodens der alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

Rebsorte:

95% Grossvernatsch + 5% Lagrein

Beschreibung:

Es ist ein Klassiker mit dem alten Mischsatz von Vernatsch und Lagrein und verkörpert bei uns im Sortiment die beste Selektion KaltererSee mit Kraft in Duft und Geschmack.

Lage:

Verschiedene Lagen am Kalterer See. Alte Weinberglagen mit tiefwurzelnden Rebstöcken geben hier den Ton an. Peterleiten ist der Name für die Selektion der reifsten Trauben in diesem Weinberg.

Boden:

Lehmig bis sandiger Boden

Lese:

Ende September

Ertrag:

Etwa 80 hl/ha

Ausbau:

Die besten Partien werden separat gelesen und verarbeitet. Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Abzug nach vollendeter Gärung, um dann den Biologischen Säureabbau zu fördern. Je nach Jahrgang wird auch ein Teil im Holz gelagert.

Lagerfähigkeit:

Mindestens 2 - 4 Jahre

Serviertemperatur:

14 - 16 °C

Speisenempfehlung:

Es ist ein Wein für viele Anlässe. Seine Stärke ist die Flexibilität in der Anpassung zum Essen, zu Vorspeisen und typischen Südtiroler Gerichten wie Speck, Knödel, Schlutzkrapfen, Surfleisch und Hauswurst mit Sauerkraut, Buchweizen ~ „Riebel“ aber auch weißem Fleisch und mildem Käse und sogar zu Fischgerichten spezieller Art.