



KETTMEIR

PAS DOSÉ METODO CLASSICO 2018

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE
Chardonnay



ALKOHOLGEHALT
12,50 % vol.



ANBAUGEBIET
Buchholz bei Salurn



SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 °C



HÖHENLAGE
520 - 550 M. ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS
Mittelgroße Tulpenform
mit verjüngtem Rand



BODENTYP
Kalkhaltig, mit gutem Tonanteil
und Spuren vulkanischen Gesteins
(Porphy)



LAGERFÄHIGKEIT
7 / 8 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Pergel



PFLANZDICHT
3.500 Rebstöcke pro Hektar



KARTON
6 / 1 Flaschen



ERNTEDATUM
27.08.2018



FORMAT
75 / 150 cl

WEINBEREITUNG

Die mittelhohe Hanglage der Weinberge mit westlicher Ausrichtung und die ausgeprägten Temperaturschwankungen in der Reifephase verleihen den hier angebauten Trauben exzellente Eigenschaften für die Sektproduktion. Der sanften Pressung zur Gewinnung eines hochwertigen Mostes folgt die gezielte und sorgfältige Gärung im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 16 - 17 °C, der sich eine mehrmonatige Verfeinerung auf der Hefe anschließt. Nach Zugabe der Fülldosage erfolgt die Abfüllung in die Flaschen, die für die zweite Gärung und die Hefestandzeit von mindestens 38 Monaten horizontal im modernen Ausbaukeller bei einer konstanten Temperatur von 11 - 12 °C gelagert werden. Beim Vorgang des Degorgierens wird keine Versanddosage hinzugefügt, sondern nur mit Wein aus anderen

Flaschen aufgefüllt, um ein Produkt ohne weiteren Zuckerszusatz zu garantieren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Es zeigt sich eine glänzend strohgelbe Farbe, die durch eine sehr feine, intensive und anhaltende Perlage belebt wird. Das Bouquet verbindet Aromen von gelben Blüten (Ginster, Gewürzstrauch) und frischen sowie gereiften gelbfleischigen Früchten (Banane, Mango) mit zarten Hefenoten. Am Gaumen entfaltet sich eine markante Frische und Dynamik, getragen von der feinen, geschmeidigen Kohlensäure; voll Energie und einer Dimension, welche von der sehr langen Lagerung auf der Hefe zeugt. Das Aromaspektrum von blumigen Noten, reifer und knackiger Frucht und Gewürzkräutern betont im langen Abgang den strahlend alpinen Charakter dieses Schaumweins.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Seine Aromafülle, das Fehlen von Restzucker und das trotzdem geschmeidige Mundgefühl machen diesen Schaumwein zu einem vielseitigen Begleiter von sowohl geschmacksintensiven Vorspeisen und Zwischengerichten, vor allem mit Meeresfrüchten und Krustentieren, als auch von Speisen mit deutlicher Textur (große oder Fische mit festem Gewebe, weißes Fleisch) oder ausgeprägter Salzigkeit (Fettfische, Kaviar). Perfekt zu traditionell italienischen Gerichten, bei denen Fett und Saucen eine Rolle spielen. Empfehlenswert zu asiatischen, besonders japanischen Fischspeisen.