



KETTMEIR

ATHESIS BRUT METODO CLASSICO

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE
Chardonnay, Weißburgunder,
Blauburgunder



ANBAUGEBIET
Mittelhohe Hügel im Überetsch
und Unterland



HÖHENLAGE
450 - 750 M. ü.d.M.



BODENTYP
Vorwiegend lockere Kalkböden,
mit gutem Tonanteil und normalem
Vorkommen organischer Substanzen



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Pergel und Spalier



PFLANZDICHTHE
3.000 - 3.500 Pflanzen pro Hektar
bei der Pergel, 5.000 - 6.000 beim
Spalier



ERNTETERMIN
Mitte / Ende September



ALKOHOLGEHALT
12,50 % vol.



SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 °C



EMPFOHLENES GLAS
Mittelgroße Tulpenform
mit verjüngtem Rand



LAGERFÄHIGKEIT
5 / 6 Jahre



KARTON
6 / 1 / 1 Flaschen



FORMAT
75 / 150 / 300 cl

WEINBEREITUNG

Rosé-Weinbereitung der Blauburgunder-Trauben mit kurzer Maischung der Schalen und anschließender sanfter Pressung, die auch den Chardonnay-Trauben vorbehalten ist, welche aus besonders für Schaumweine geeigneten Lagen stammen. Die Gärung erfolgt für beide Rebsorten getrennt bei einer kontrollierten Temperatur von etwa 15 - 16 °C. Im Jahr nach der Lese findet nach dem Verschnitt zur Cuvée und der Zufuhr der Fülldosage die zweite Gärung auf der Flasche bei einer Kellertemperatur von 11 - 12 °C statt, wobei der Schaumwein durchschnittlich 24 Monate auf der Hefe reift, bevor er dégorgiert wird und anschließend in den Handel kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Leuchtendes Strohgelb, feine und anhaltende Perlage, fruchtige Düfte mit ausgewogener Hefenote. Am Gaumen frisch, trocken, sehr anhaltend und mit einem angenehmen Nachgeschmack von getrockneten Früchten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Klassischer Aperitif, guter Begleiter auch zu leichten Vorspeisen und zum ganzen Menü mit einfachen Fischgerichten.