



KETTMEIR

GRANDE CUVÉE BRUT

VINO SPUMANTE



REBSORTE
Weißburgunder



ALKOHOLGEHALT
12,50 % vol.



ANBAUGEBIET
Gut durchlüftete Hanglagen
im Überetsch und entlang des
Etschtales



SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 °C



HÖHENLAGE
200 - 700 M. ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS
Mittlere Tulpenform
mit eingewölbtem Rand



BODENTYP
Tendentiell lockere, lehm- und
tonhaltige Kalkschotterböden mit
mittlerem Humusgehalt



LAGERFÄHIGKEIT
2 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Pergel und Spalier



PFLANZDICHTE
Pergola 3.000 - 3.500 Stöcke pro
Hektar; Spalier 5 - 6.000



KARTON
6 Flaschen



ERNTETERMIN
Ende August bis Mitte September



FORMAT
75 cl

WEINBEREITUNG

Klassische Weißweinbereitung mit schonender Ganztraubenpressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 - 18 °C. Anschließend lagert der Jungwein auf der Feinhefe im Stahltank. Im Frühjahr nach der Ernte wird der Grundwein mit dem Zusatz von Zucker (circa 24g/l) und Reinzuchthefen bei Temperaturen um 11 - 12 °C im Drucktank versektet, und in diesem, nach der zweiten Gärung durchschnittlich 6 Monate auf den Hefen verfeinert, bevor er abgefüllt und für den Handel freigegeben wird.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

In der Farbe leichtes Strohgelb mit feinem anhaltendem Perlage. In der Nase entwickelt er ein frisches, fruchtiges Bouquet mit ausgewogenen Hefenuancen. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, mit lebendiger Säure, voll und angenehm anhaltend.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Ideal als Aperitif, und dank seiner Struktur auch ausgezeichnet in Begleitung von Fisch oder hellem Fleisch; perfekt zu frittierten Gerichten.