

## Kalterersee Classico Superiore “per sé” 2023 Südtirol DOC

Der Vernatsch ist zweifellos das Herzstück der Südtiroler Weinbaugeschichte. Auch wenn der Fokus heute auf anderen autochthonen oder internationalen Rebsorten liegt, bleibt der Vernatsch unser Klassiker. Ein Wein, der durch seine Herzhaftigkeit, Jugendlichkeit, Geselligkeit und Sympathie wohl auch den Südtiroler Charme widerspiegelt. Diesen Platz nimmt der Vernatsch auch in unserem Familienweingut ein - er gehört zu unserer Geschichte und ist Teil unserer Identität. Aus der Selektion unserer besten Vernatsch Trauben ist der „Per Sé“ Kalterersee Classico Superiore entstanden - eine innovative Kalterersee Interpretation zwischen Tradition und Aufbruch. Die Vinifikation ist hierbei minimalistisch gehalten: Maischegärung von sieben Tagen und anschließende Reifung im großen, alten Holzfass. Im Weinberg gehen wir weg von der alten Pergl und setzen bewusst auf die Guyot Reberziehung, die mit weniger Ertrag konzentriertere und kleinere Trauben heranreifen lässt.

*Der Kalterersee Classico Superiore „per sé“ überzeugt mit einem frischen Rubinrot und mit einem elegant-fruchtigen Bukett von Weichselkirschen und Veilchennoten, weißem Pfeffer und etwas Bitterschokolade. Feingliedrige Gerbstoffe und eine frische Struktur prägen den Gaumen. Eine gelungene und innovative Kalterersee-Interpretation zwischen Tradition und Aufbruch – ein Wein, der „für sich selbst“ spricht!*

*Elena Walch*

---

### LESE 2023

Wir freuen uns über einen interessanten Jahrgang 2023! Der goldene Südtiroler Herbst hat nach einem herausfordernden Vegetationsjahr mit abwechselnd warmen und kühlen, nassen Perioden bei bestem Wetter eine sehr schöne und fast durchgehend stabile Lese begleitet. Auch die präzise Arbeit im Weinberg zeigte ihre Erfolge. Die Trauben konnten nach einem hochsommerlichen Juni und Juli, gefolgt von hohen Niederschlagsmengen Anfang August noch wochenlang bei schönstem Herbstwetter heranreifen und von den optimalen Bedingungen mit viel Sonne profitieren. Die Lese hat schließlich zu „historischen“ Daten Anfang September bei idealer Wetterlage begonnen und wurde erst gegen Ende von unbeständigen Tagen abgelöst. Warme Tagtemperaturen und kühle Nächte ließen die Trauben eine optimale Reife mit ausgeglichenen Säurewerten, klarer Frucht und guter Struktur erlangen.

### VINIFIKATION

Die traditionelle Maischegärung findet im Stahltank bei einer Temperatur von maximal 27°C in 7 Tagen statt. Die Lagerung erfolgt in slawonischen/französischen Eichenfässern (80 hl) und im Stahltank. Der Wein erreicht die Trinkreife bereits im Frühjahr des darauffolgenden Jahres.

Alkohol: 13,00% Vol.  
Gesamtsäure: 5,5 g/L  
Restzucker: 2,4 g/L  
Rebsorte: 100% Vernatsch

Bezeichnung: Südtirol DOC  
Lagerfähigkeit: 3-7 Jahre  
Flaschengröße: 0,75 l  
Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

