



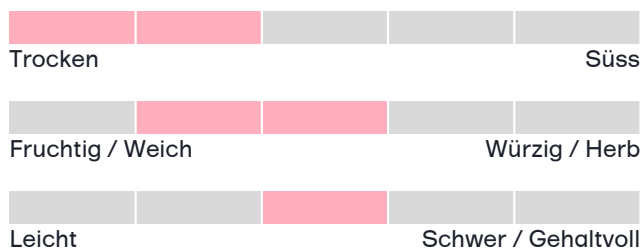
Vergani

SPUMANTE ATHESIS BRUT METODO CLASSICO ALTO ADIGE DOC KETTMEIR 150CL



Alto Adige DOC, Kettmeir, Adige / Südtirol, Italien

Geschmack



Jahrgang

2020

Notizen

Leuchtendes Strohgelb; sehr feine und anhaltende Perlage, fruchtige Aromen mit ausgewogenen Hefenote. Am Gaumen ist er frisch, trocken und sehr anhaltend, mit einem schönen Nachhall von Trockenfrüchten.

Begleitend zu

Herrlicher Aperitif, der auch gut zu Vorspeisen passt.

Vinifikation

Getrennte Weinbereitung der drei Sorten mit sanfter Pressung der Trauben und Gärung bei einer Temperatur von 14-16°C. Flaschengärung für ca. 24 Monate.

Traubensorten

Pinot Noir, Pinot Bianco, Chardonnay

Alkohol

12.5 %

Format

150 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Gambero Rosso
James Suckling

3/3 Bicchieri
90/100 Punkte

KETTMEIR

In einer wundervollen Position an den Hügeln des Kalterersees gelegen, gehört die Wein- und Sektkellerei Kettmeir zu einem der renommiertesten Betrieben der Südtiroler Weinwelt. Seit die Kellerei 1919 von Giuseppe Kettmeir gegründet wurde, setzt sie in dieser bedeutenden Weinbaugegend Maßstäbe. Gründe dafür sind, dass sie einerseits die uralten Traditionen beachten und sich andererseits durch den Einsatz modernster Anlagen und Verfahren den Anforderungen der heutigen Zeit stellt. Saubere, sortentypische Weine mit starkem Terroircharakter; diesem Credo wird Kettmeir mit jeder einzelnen Flasche gerecht.

<http://www.kettmeir.com>