



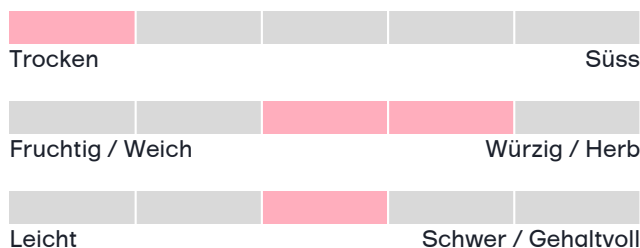
Vergani

1919 RISERVA EXTRA BRUT METODO CLASSICO ALTO ADIGE DOC KETTMEIR 75CL



Alto Adige DOC, Kettmeir, Adige / Südtirol, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, durchzogen von einer sehr feinen und anhaltenden Perlage. Das Duftbouquet entfaltet sich weit und vielschichtig mit sinnlichen Noten von kandierten Agrumen und reifen Früchten bis hin zu einnehmenden Aromen von Trockenobst und Gewürzen. Am Gaumen gleichzeitig geschmeidig und vibrierend, mit prägnanter Säure und mineralischen Note.

Begleitend zu

Rindstatar, weisses Fleisch, Halbreife Käsesorten, Grillgemüse, Krustentiere

Vinifikation

Ein Teil des Chardonnays gärt und reift in Barriques, während der restliche Chardonnay und der Pinot Nero nach Rebsorten getrennt im Edelstahl vergoren werden und anschliessend einige Monate auf der Hefe verfeinern. Es folgt eine Flaschengängung von 56 Monaten.

Traubensorten

Pinot Noir, Chardonnay

Alkohol

13 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 5 Jahr(e) ab 2024

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>