



## KALTERERSEE AUSLESE

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

### BESCHREIBUNG

Diese Selektion der Vernatschtraube besticht neben ihren delikaten Aromen nach Veilchen und Kirschen vor allem durch ihre Frische und Bekömmlichkeit.

### AUSBAU UND GÄRUNG

langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Inox und anschließende Reife für einige Monate im großem Holzfass

### ESSENSBEGLEITUNG

generell zu allen Vorspeisen, besonders zu Speck, Wurstwaren, Käse, traditioneller Südtiroler Hausmannskost, Kalbfleisch

### ERZIEHUNGSSYSTEM

Pergel

### TRINKTEMPERATUR

12° - 14°C