SPUMANTE ATHESIS ROSÉ BRUT ALTO ADIGE DOC KETTMEIR 75CL



Alto Adige DOC, Kettmeir, Adige / Südtirol, Italien

Geschmack	Trocken	Süss
	Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
	Leicht	Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019	
Notizen	Zartrosa; feine und anhaltende Perlage, mit fruchtigen Noten von Himbeeren und süssen Gewürzen, umhüllt von angenehmen Hefenoten. Am Gaumen ist er elegant und dynamisch, mit einer anmutigen Frische und zarter Cremigkeit.	
Begleitend zu	Aperitif, passt auch gut zu Fischvorspeisen und Meeresfrüchten. Interessant zu orientalischen Gerichten und generell bei würzigen Speisen.	
Vinifikation	Die Gärung der beiden Sorten erfolgt getrennt bei 15-16°C (Rosé-Vinifizierung der Pinot-Noir-Trauben mit kurzer Mazeration und Maischegärung auf den Schalen) 2. Flaschengärung ca 24 Monate.	
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay	
Alkohol	12.5 %	
Format	75 cl	
Auszeichnungen / Bewertungen	Falstaff	90/100 Punkte
	James Suckling	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