

WEINGUT ANDI SÖLVA

Barleiterweg 24

39052 Kaltern am See/Südtirol

mobil: 349 3233246

www.andisoelva.com

info@andisoelva.com

Kalterer See Auslese Sea 2007

Rebsorte: Groß-, Klein- und Mittervernatsch und bis 3 % Edelschwarze (gemischter Satz).

Alter der Anlage: ca. 80-100 Jahre (außer Großvernatsch, dieser ca. 30 Jahre).

Lage des Weinguts: in unmittelbarer Nähe nördlich des Kalterer Sees. auf 300 m Meereshöhe.

Anbau: Einfache Pergel, Bögen und Doppelbögen.

Hektarertrag: 60 hl.

Weinbereitung: Großvernatsch Gärung und biologischer Säureabbau im Inox-Stahlfaß.

Klein- Mittervernatsch und Edelschwarze Gärung im Holzbottich mit Maischebewegung . Biologischer Säureabbau und Ausbau in zwei 500 l gebrauchten Holzfässern.

Ernte 2007: Großvernatsch am 14.09.2007 mit 19,3 °KMW

Klein-und Mittervernatsch und Edelschwarze am 25.09.2007 mit 20,9 °KMW.

Charakteristik:

Farbe: kräftiges Rubinrot.

Geruch: duftiges blumiges Bukett, erinnert an Mandel, Veilchen, Nelken und Kirsche unterstützt von leichtem Holz.

Geschmack: trocken, samtig, rassiger Körper, milde Säure, feines kräftiges Tannin.

Lagerfähigkeit: 2 bis 5 Jahre (...vielleicht auch länger).

Serviertemperatur: 16 °C.