



P|S



DeSilva

PETERLEITEN

KALTERERSEECLASSICO • SÜDTIROL • ALTOADIGE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



PETERLEITEN ist die beste Auswahl der Vernatschtrauben von meinem Vater, Peter aus unseren Weinbergen am KaltererSee.

Rebsorte: 95% Grossvernatsch + 5% Lagrein ("gemischter Satz")

Beschreibung: Es ist ein Klassiker mit dem alten Mischsatz von Vernatsch und Lagrein und verkörpert bei uns im Sortiment die beste Selektion KaltererSee mit Kraft in Duft und Geschmack.

Lage: 2 Lagen am Kalterer See. Alte Reben auf 224 m

Boden: Lehmig und Kalkig bis sandiger Boden

Ernte: Ende September

Ertrag: Etwa 80 hl/ha

Ausbau: Die besten Partien werden separat gelesen und verarbeitet. Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Abzug nach vollendeter Gärung und dann ein Ausbau für einige Monate im Holzfass, um den biologischen Säureabbau zu fördern.

Lagerfähigkeit: Mindestens 3 - 5 Jahre

Serviertemperatur: 14 - 16°C

Speisenempfehlung: Es ist ein Wein für viele Anlässe. Seine Stärke ist die Flexibilität in der Anpassung zum Essen, zu Vorspeisen und typischen Südtiroler Gerichten wie Speck, Knödel, Schlutzkrapfen, Surfleisch und Hauswurst mit Sauerkraut. Passt jedoch auch sehr gut zu weißem Fleisch und mildem Käse und sogar zu Fischgerichten spezieller Art.

JAHRGANG 2023

ALKOHOL: 13,0 % vol.

GESAMTSÄURE: 5,3 g/l

PH-WERT: 3,4

BIOLOGISCHER SÄUREABBAU: 100%

