



KALTERERSEE DOMINIKUS 2024

CLASSICO SUPERIORE DOC

Traubensorte: Vernatsch

Lage: Kalterer See, Seegüter 230 – 310 m ü.d.M.

Ertrag: reduziert auf 90 dz/ha

Alkoholgehalt: 13,0 Vol. %

Säuregehalt des Weines: 4,6 g/l

Restsüße: 1,5 g/l

Weinbeschreibung: Mein großes Ziel bei der Sonderlinie „Dominikus“ ist es, den besten Vernatschwein Südtirols zu keltern. Mit Erfolg: innerhalb von vier Jahren wurde er zwei Mal als Siegerwein zum „Vernatsch des Jahres“ gekürt. Ebenso hat er alljährlich das begehrte „Kalterersee Chartasiegel“ erhalten.

Für unseren „Dominikus“ kommt nur eine Selektion erstklassiger Trauben aus den optimalen Lagen am Kalterer See in Frage, die anschließend im großen Eichenholzfass ausgebaut werden. Diesen Wein keltere ich zu Ehren meines Vaters, dem Erbauer des beeindruckenden Dominikus-kellers und selbst großer Liebhaber des Kaltererseewines.

Empfehlung: Ein Wein, der zu allen Speisen gut passt. Besonders geeignet für die leichte Küche, zu Nudelgerichten, Pizza und Fisch oder gekühlt im Sommer.

Trinktemperatur: 12° – 16°C je nach Jahreszeit