



SEPPi
WeinGut



pelagium 2016

Kalterer See Auslese

Erster Jahrgang
Rebsorte: Vernatsch
Flaschenanzahl: 1330

Verkostungsnotizen:

leuchtendes Rubinrot
fruchtbetonte Nase nach Kirsche und gerösteten Mandeln
saftig, feiner süffiger Abgang

Lage und Boden:

Einzellage: See
250 m Meereshöhe
Ausrichtung nach Südosten
leichte Hangneigung
humoser, sandiger Lehm auf
Kalkschotter
typischer leichter Südwind

Anbau:

biodynamische Wirtschaftsweise
sanfter Rebschnitt
Bodenbearbeitung und Einsaaten
Einsatz von Tees und biodynamischen
Präparaten zur Pflanzenstärkung
viel Handarbeit zum richtigen Zeitpunkt
sorgfältige Lese: Anfang September

Vinifizierung:

Spontangärung im Holzbottich
Ausbau im Holzfass für 8 Monate
Abfüllung im Juni 2017

Analytische Daten:

Alkohol: 13,0 % Vol
Restzucker: 0,9 g/l
Säure: 4,8 g/l

Zum Namen pelagium:

Die Reben für diesen Wein wachsen in unmittelbarer Nähe des Kalterer Sees. Das Wort pelagium kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „zum See gehörend.“



CERTIFIED
BIODYNAMIC®



Organismo di controllo autorizzato
dal MIPAAF IT BIO 013
Agricoltura Italia, operatore controllato
BZ-00744-AB

Werner Seppi | Preystraße 18 A | 39052 Kaltern, Südtirol
+39 335 538 39 10 | info@seppi.wine | www.seppi.wine