



pelagium 2021

Südtiroler Kalterer See classico superiore

Sechster Jahrgang
Rebsorte: Vernatsch
Flaschenanzahl: 1200

Verkostungsnotizen:

helles rubinrot;
in der Nase rote Früchte wie Sauerkirsche und frische Himbeere;
frisch und lebendig im Trunk;
feine Säurestruktur und anhaltende Saftigkeit am Gaumen

Lage und Boden:

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

Vinifizierung:

Spontangärung im Betonfass
Ausbau auf der Feinhefe für 9 Monate
Abfüllung im Juli 2022

Analytische Daten:

Alkohol: 12,5 % Vol
Restzucker: 0,3 g/l
Säure: 4,8 g/l

Anbau:

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

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.“

