

2022er Goldmuskateller lieblich Alto Adige

Kellerei Kaltern Südtirol



Artikelnummer	421007-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	Tank
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	45 g/l
Säure	6,1 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	10-12°C
Lagerung	3 Jahre (bei opt. Bedingungen)
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Südtirol Im Nordosten Italiens, dem Alto Adige, bieten die Alpenhänge und gemäßigtes Klima die besten Voraussetzungen für feine Rotweine und anmutige Weißweine.
Klassifikation	Denominazione di Origine Controllata "Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2022
Rebsorte	Goldmuskateller
Erzeuger	Kellerei Kaltern Die Geschichte der Kellerei Kaltern reicht weit zurück. Es hat mehr als ein Jahrhundert gebraucht, bis unsere Kellerei zu dem wurde, was sie heute ist und wofür sie heute steht: Professionalität, Leidenschaft, familiäre Gemeinschaft, Erfahrung und höchste Qualitätsansprüche. Heute zählt die Kellerei Kaltern zu den wichtigsten Kellereien Südtirols, und Kaltern selbst ist stolz auf seinen Ruf als beliebtestes und bekanntestes Weindorf der Region. Aber nicht nur für Weinliebhaber und Genießer von nah und fern ist Kaltern ein besonderer Flecken Erde. Das ganze Dorf lebt mit und vom Wein. Der Wein führt hier tagtäglich Regie, gibt und macht Arbeit, erfüllt Bewohner und Winzer mit Stolz und ist für viele hier eine Lebensaufgabe, der sie mit großer Leidenschaft nachgehen - sei es im Weinberg, im Keller, in der Gastronomie oder im Handel. Wein steht in Kaltern in erster Linie für Genuss und Qualität. Das, was die kleine Gemeinde an Südtirols größtem natürlichen Badesee und ihren Wein aber so einzigartig macht, ist die Gemeinschaft, die dahintersteht. Der Spirit, die Euphorie, das gemeinsame Streben, den Wein, das Dorf und natürlich auch die "Naturschönheit Kaltern" in die Welt hinauszutragen. Die Kellerei Kaltern spielt hierbei eine wichtige Rolle und setzt auf das, was sie ausmacht: konsequente Qualität mit vereinten Kräften.
Beschreibung	Leuchtendes Gelb. Intensive Aromatik nach Muskat, reifem Pfirsich. Saftig, füllig im Ansatz, zieht mit kerniger Säure gut durch, gut ausbalanciert durch die angenehme Fruchtsüße.
Empfehlung	Genießen Sie diesen lieblichen Dessertwein zu Krapfen, Strudel und Kuchen.