



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Quintessenz Sauvignon Alto Adige

Kellerei Kaltern Südtirol

Artikelnummer	421051-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	10 Monate großes Holz
Alkohol	14 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	10-12°C
Lagerung	13 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	2018
Rebsorte	Sauvignon Blanc Der Sauvignon Blanc ist weltweit und auch in den kühleren Regionen Italiens zunehmend beliebt mit seinem frischen Stil.
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 Badensee 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	Strahlendes Goldgelb mit grünlichen Reflexen, sehr fruchtbetont, reife Stachelbeere, Apfel und weißer Pfirsich, saftig und mit Schmelz am Gaumen, elegante Frucht sowie salzig im Abgang.
Empfehlung	Er passt vorzüglich zu Spargelgerichten, geschmortem Fisch, Lamnbraten in Kräuterkruste und gereiftem Ziegenkäse.
Bewertung	94 Punkte Robert Parker Oktober 2020

Stand 01.05.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de