



KELLEREI KALTERN

C A L D A R O

Campaner SÜDTIROLER CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2007



JAHRGANG

2007: Nach einem außergewöhnlich milden Winter trieben die Reben so früh aus wie noch nie. Auch April und Mai waren überdurchschnittlich warm, sodass Mitte Mai die Blüte in allen Lagen schon vorüber war. Dieser 3-wöchige Vegetationsvorsprung hielt sich bis zur Ernte. Der kühle August und ein goldener September haben es wieder einmal bewiesen: Entscheidend für die Qualität sind die letzten Wochen vor der Lese.

Weißer wie Roter konnten perfekt ausreifen und zum optimalen Zeitpunkt geerntet werden. Daher hat die Lese auch so lange gedauert wie nie. Die ersten Trauben kamen am 21. August in den Keller, die letzten am 24. Oktober. Insgesamt sollte es ein sehr guter Jahrgang sein. Die Rotweine versprechen, die Besten der letzten zehn Jahre zu werden.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 28°C, zweiwöchige Mazerationszeit, biologischer Säureabbau und 16-monatige Lagerung im Barrique (1/4 neu), leichte Filtration vor der Füllung

WEINGUT

Südexponierte Hanglagen mit mediterranem Seeklima, zwischen 250 und 350 m über dem Meeresspiegel

LAGE/BODEN

Lehmiger Kalkschotter mit Kies, wärmespeichernd und wasserdurchlässig

DEGUSTATIONSNOTIZ

- dunkles Rubinrot
- reife Brombeeren, Weichselkirsche und Schokolade in der Nase
- satter Ansatz mit zupackendem Tannin, viel Frucht und Schmelz am Gaumen
- langer Abgang

EMPFEHLUNG

Er passt zu rotem Fleisch, Wild und pikantem Käse.

AUSZEICHNUNGEN

Jahrgang 2006: Falstaff 88 Punkte

APPELLATION:	<i>Südtiroler DOC</i>	ERTRAG:	<i>60 hl / ha</i>
SORTE/N:	<i>Cabernet Sauvignon 85%</i>	ALKOHOL:	<i>13,50 %</i>
	<i>Merlot 5%,</i>	SÄURE:	<i>5,0‰</i>
	<i>Cabernet Franc 10%</i>	RESTZUCKER:	<i>2,5 g/l</i>
ALTER DER REBEN:	<i>6 - 20 Jahre</i>	TRINKREIFE:	<i>2009 bis 2014</i>
ERZIEHUNGSFORM:	<i>Drahtrahmen</i>		
ERNTE:	<i>Mitte Oktober</i>		