

Kettmeir Chardonnay Vigna Maso Reiner Alto Adige DOC

Proefnotitie: Goudgeel van kleur. In de neus intens fruitig met geuren van banaan en ananas, honing en vanille. Vol, fris, mooi in balans met een lange, kruidige afdronk.

Specificaties:

Producent Kettmeir
Druivensoorten 100% chardonnay
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Alto Adige
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 14%

Smaakprofiel: Vol, banaan, vanille

Vinificatie: Fermentatie en rijping vindt plaats in Franse eikenhouten vaten voor zo'n 11 maanden, waar het sap continue in contact blijft met de droesem ('sur lie'). Vervolgens rijpt de wijn nog 5 maanden op fles, voordat hij op de markt wordt gebracht.

Wijn & spijs: Past perfect bij gerechten met volle sauzen, wit vlees, gegrilde vis, schaaldieren, smaakvolle kazen.

Awards: 94/100 pnt. - James Suckling
90/100 pnt. - Falstaff

Achtergrondinformatie: Kettmeir staat voor vooruitgang in traditie. Een historisch wijnhuis, genesteld tussen de wijngaarden van Caldaro in de Italiaanse regio Alto-Adige. Opgericht in 1919 door Giuseppe Kettmeir: wijnmaker, expert in wijnbouw en landwetenschapper. Al snel bouwde hij Kettmeir uit tot een van de belangrijkste referentiepunten voor de wijnbouw in Alto Adige. In 1968 vindt Franco Kettmeir - de kleinzoon van Giuseppe - in Santa Margherita Gruppo Vinicolo de perfecte erfgenaam voor het familiebedrijf. Kettmeir omarmt de tradities als een erfenis, maar ziet vooruitgang als een visie om verder te komen. Dit alles met maar één doel: het produceren van aromatische en elegante wijnen, die een blauwdruk zijn van het terroir en de omgeving.

Kettmeir zoekt continue naar nieuwe inspiratie om nieuwe wijnen te creëren die het terroir nog beter tot uitdrukking brengen. Om dit te ondersteunen, is de 'Selezioni' lijn ontwikkeld. De Chardonnay druiven voor deze speciale lijn groeien op de linkeroever van de Adige, in de gemeente Salorno, tussen 340 en 450 meter boven de zeespiegel. De bodems zijn gebaseerd op kalksteen, met vrij veel stenen en de aanwezigheid van porfier, klei en organische stoffen. De combinatie van de ligging van de wijngaarden en de speciale bodemsamenstelling zorgt voor fantastische wijnen - met recht échte cru's.

