



KELLEREI KALTERN

## Kaltern Pinot Nero

Tett kirsebærrød farge. Aromatisk nese med kirsebær, bringebær og hint av fruktte. Fyldig og myk munnfølelse med silkemyk avslutning. 8 dagers fermentering med skall ved 23 °C, deretter malolaktisk gjæring og avslutter med 5 måneders modning i betong- og ståltanker. Druene dyrkes i østvendte skråninger på 450–550 moh. Jordsmonnet består av kalkholdig leirgrus med noe sand. Passer til pasta og lyst kjøtt, men også svært god til vilt, og til milde, faste oster. Serveringstemp.: 14–16 °C Drikkevindu: 1–4 år Pinot Nero er Italias navn på den Pinot Noir (Frankrike) / Spätburgunder (Tyskland). Alder på vinstokkene er fra 5 til 25 år og utbytte er på 70 hl/ha. 2023 var et år preget av vekslende vær, som krevde ekstra arbeid i vinmarkene. En mild vinter og varm mars førte til tidlig..



Fisk



Friskhet



Pinot Nero 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Ost



Fruktig, rund avslutning.

Vinmonopol nr	<b>20111901</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>6901466</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>4 g/l</b>
Distrikt	<b>Trentino-Alto Adige</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-