



FUXS

Südtiroler Kalterer See Klassisch DOC 2018

Unser Rotwein-Favorit für den Sommer. Angenehm leicht, bringt er seine Herkunft klar zum Ausdruck. Modern, gesellig und bodenständig wie ein Fuchs.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: leuchtendes, helles Rubinrot.
Geruch: intensives, fruchtiges Bouquet nach roten Beeren.
Geschmack: im Trunk saftig, rund mit eleganter Tanninstruktur.

ALS SPEISEBEGLEITER

Der ideale Begleiter für jede Gelegenheit - speziell zu Speck, Wurst und Käse, herzhaften Vorspeisen und weißem Fleisch. Aber auch köstlich zu leichten Gemüsegerichten und Fisch.

AUSBAU

Kurze Maischegärung bei kontrollierter, kühler Gärtemperatur im Stahltank. Endgärung bei 18 °C. Biologischer Säureabbau im Stahltank.

AUF EINEN BLICK

Rebsorte & Alter: Vernatsch in verschiedenen Spielarten, 30 bis 40 Jahre.
Lage: Seegüter und Barleit 300 bis 400 m ü.d.M.
Boden: Lehm Boden und Kalkschotter.
Anbau: Pergelsystem; naturnaher, integrierter Anbau.

SERVIERTEMPERATUR 12 - 15 °C

TRINKREIFE 3 Jahre

ALKOHOL 12,5 % vol

SÄURE 4,6 g/l

RESTZUCKER 1,3 g/l