



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc, 50% Pinot Blanc

Lagring: 4 Mdr på stål

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 5,9 g/L

Restsukker: 2,5 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06378022535

Anbefales til:



2025 K WHITE

Dolomiti IGT, Cantina Kaltern

Distriktet

Vigneti delle Dolomiti (også forkortet Dolomiti) er en IGT, som dækker Trentino-Alto Adige og en lille del af Veneto. IGT-lovgivningen giver bl.a. mulighed for at bruge druer, som ikke altid tillades i DOC-vine.

Området Trentino-Alto Adige ligger i det nordøstlige Italien, hvor Dolomitterne i øst og Alperne i nord og vest giver et køligere og mere fugtigt klima. I den sydlige del af området ned mod Gardasøen finder man et mere klassisk, varmt italiensk klima. Både højden og jordbundsforholdene varierer meget i området, og det giver derfor producenterne mulighed for at anvende mange forskellige druetyper. Den nordlige del af distriktet er kendt for sine liflige, aromatiske hvidvine lavet på Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc og Traminer Aromatico (Gewürztraminer). Til produktion af rødvine dyrker man især Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Teroldego, Lagrein og Pinot Nero.

Producenten

Cantina Kaltern, også kendt som Kellerei Kaltern, er et vinkooperativ i Alto Adige (Sydtirol) og et af de førende vinhuse i dette smukke, norditalienske område. Det ligger i Kaltern (Caldaro på italiensk) tæt ved den naturskønne Kalterer See (Lago di Caldaro), ca. 15 km sydvest for Bolzano.

Kooperativet er grundlagt i år 1900 og har gennem tiderne undergået en del forandringer og fusioner, hvilket i dag har ført det frem til at være et topmoderne og yderst professionelt vinhus med ikke færre end 530 medlemmer/vindyrkere, som tilsammen råder over 420 ha. vinmarker. Cantina Kaltern er stærkt forankret i byen og skaber et særligt fællesskab, hvor stolthed, passion og dedikation er kodeordene. De fleste vindyrkere ejer under 1 ha. vinmark, og er derfor primært beskæftiget på anden vis (eller pensionister), men alle marker dyrkes under fælles, høje krav til metode (herunder manuel høst) og kvalitet.

Generelt dyrkes de røde druer tættest ved søen i det lidt varmere klima og de hvide på de højest beliggende marker. Cantina Kaltern dyrker ganske mange forskellige druer med en lille overvægt til de hvide (55%), og her har Pinot Blanc-druen en særstatus, da det er bredt anerkendt, at den netop her i højderne i Alto Adige tilføres en særlig friskhed, aroma og struktur. Af øvrige betydende hvide kan nævnes Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio og Gewürztraminer. De vigtigste røde er Vernatsch (også kaldet Schiava eller Trollinger), Lagrein, Pinot Noir og Cabernet Sauvignon.

Vinene fra Cantina Kaltern udtrykker det lokale "terroir" på fornemste vis med en beundringsværdig renhed, elegance og struktur, og de er højt præmierede hos forskellige førende vinmagasiner - herunder Gambero Rosso, hvor nogle af deres vine løbende opnår de eftertragtede 3 glas (Tre Bicchieri).

Produktet

K White er lavet på 50% Pinot Blanc, 25% Chardonnay og 25% Sauvignon Blanc, som er dyrket på marker, der ligger 450-600 m.o.h., og hvor jordbunden primært består af ler, grus og kalksten - ideelle forhold til produktion af rene, friske og elegante hvidvine.

Druerne gennemgår en grundig sortering, inden de hele klaser bliver skånsomt presset, og den efterfølgende gæring på rustfrie ståltonke foregår ved en kontrolleret og lav temperatur på 16°C for at optimere aromaerne og strukturen i vinen. Efter overstået gæring hviler vinen i tankene i 4 måneder på bundfaldet for yderligere at tilføre aroma og struktur.

Vinen har en klar, lysgylden farve med grønlig glimt. I duften byder den på delikate frugtaraer af abrikos og ananas suppleret af et strejf af hyldeblomst. De samme elementer går igen i smagen, som er frisk, ren og saftig og slutter med en fin og diskret mineralsk note.

Vinen er fortrinlig som aperitif, til tapas, salater eller til lette retter med fisk og skaldyr. Serveres ved ca. 8°C.



VINOBLE