Weingut Peter Sölva KG

DeSilva Peterleiten DOC Peter Sölva Kalterersee



Art.-Nr.:	059363-24
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13 %
Anbaugebiet:	Kaltern
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	95% Großvernatsch, 5% Lagrein
Serviertemperatur:	12-15
Trinkreife:	4
EAN:	8014146060455

Preise

Flasche 14,50 € brutto

Preis pro Liter: 19,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Er ist ein Klassiker mit dem alten Mischsatz von Vernatsch und Lagrein und verkörpert bei uns im Sortiment die beste Selektion KaltererSee mit Kraft in Duft und Geschmack.

Lage: Verschiedene Lagen am Kalterer See, alte Weinbergslagen mit tiefwurzelnden Rebstöcken. Peterleiten ist der Name für die Selektion der reifsten Trauben in diesem Weinberg, auf 224 m Meereshöhe.

Ausbau: Die besten Partien werden separat gelesen und verarbeitet. Entrappung, traditionelle Maischegärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Abzug nach vollendeter Gärung, um dann den biologischen Säureabbau herbeizuführen. Je nach Jahrgang wird auch ein Teil im Holz gelagert.

Speisenempfehlung: Zu Vorspeisen und typischen Südtiroler Gerichten wie Speck, Knödel, Schlutzkrapfen, Surfleisch und Hauswurst mit Sauerkraut, Buchweizen-Riebel aber auch weißem Fleisch und mildem Käse und sogar zu Fischgerichten.

Zutaten

Traube, Konservierungsstoffe/Antioxidantien: Kaliummetabisulfit, Stabilisatoren: Metaweinsäure, Gummiarabicum, unter Schutzatmosphäre abgefüllt (Stickstoff), Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	323kJ
Energie (kcal)	77kcal
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,3g

