

Alexander kaltersee



Producent

Nicolussi-Leck

Nicolussi-Leck in Kaltern, Zuid-Tirol, combineert traditie met state-of-the-art keldertechnologie. Op een hoogte van 350 meter, onder de ruïne van kasteel Leuchtenburg, ontstaan zorgvuldig handgemaakte wijnen met karakter en kracht. De bijzondere ligging en duurzame teelt geven de wijnen een uniek karakter en een hoge kwaliteit. Sinds 1906 is het wijngoed in handen van de familie Nicolussi-Leck, die de historische boerderij Kreithof aan het Kalternmeer overnam. Oorspronkelijk beheerd door pachters, verhuisde de familie tijdens de Eerste Wereldoorlog naar het landgoed en ontwikkelde het zich voortdurend verder. Georg Nicolussi-Leck heeft met name het bedrijf vormgegeven door het hele landgoed te moderniseren en de basis te leggen voor de huidige wijnproductie. Een belangrijke mijlpaal was de bouw van een moderne wijnkelder, geïntegreerd in de helling, in 1917. Sindsdien worden de wijnen volledig op het landgoed geproduceerd en opgeslagen in de historische, 700 jaar oude kelder. Tegenwoordig is Jakob Nicolussi-Leck, de vierde generatie, die het wijnhuis runt en zes hectare wijngaarden beheert. Hij combineert traditioneel vakmanschap met moderne keldertechnologie om unieke wijnen te produceren. De wijngaarden strekken zich uit op zonnige hellingen op het oosten, zuiden en westen met hellingen tot 40%. De bodem, gekenmerkt door vulkanisch porfier, klei, grind en morene-afzettingen, geeft de wijnen een kenmerkende mineraliteit. Het milde

Regio

Trentino-Alto Adige
Kaltern am See

Druivenras

100% vernatsch

Alcohol

14,20%

Serveren

18°C - 20°C

Aantal flessen

4.500

Oogst

Begin oktober

Rijping

9 maanden inox vaten, 6 maanden in de fles

Gastronomie

Geitenkaas, pizza, kaas, quiche, koud visgerecht, gedroogd vlees

Beschikbare formaten

0,75L

Restsuiker

0,5 g/l

Zuren

5,2 g/l

Oog

Helder kersenrood.

Neus

Fruitig, met intense aroma's van kersen, viooltjes, aardbeien, witte peper, zoethout en pruimen.

Mond

Elegante, zachte tannines. Frisse, fruitige en lichtere wijn. In de mond vermengen de smaken van bloedsinaasappel, rozenbottel, hibiscus en peper zich. Tip: Serveer licht gekoeld!