

Kettmeir Athesis Brut Metodo Classico DOC

Proefnotitie:

Specificaties

Druivenrassen: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Land van herkomst: Italië

Streek / Gebied: Alto Adige – Südtirol DOC

Sluiting: Kroonkurk

Categorie: Mousserend

Alcoholpercentage: 12.5%

Stijl: Fris & fruitig



Smaakprofiel: Een helder strogele kleur met langdurige, fijne bubbels. De geur heeft hints van fruit met een goed uitgebalanceerd vleugje gist. Op het gehemelte is het fris en droog, met een heerlijk aanhoudende smaak en een verrukkelijke nasmaak van gedroogd fruit.

Vinificatie: De drie druivensoorten worden zacht geperst en apart gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur van 14-16 °C. De wijn rijpt op de droesem van de eerste fermentatie in roestvrijstalen tanks gedurende enkele maanden.

Lagering: Na tweede fermentatie 24 maanden op fles.

Wijn & spijs: Ideaal als aperitief, maar gaat ook moeiteloos samen met lichte voorgerechten en ongecompliceerde vis- en zeevruchtengerechten.

Awards:

Achtergrondinformatie:

Kettmeir is ons gerenommeerde wijnhuis gevestigd in Alto Adige, een wijnregio in het noorden van Italië, ook bekend als Südtirol/Zuid-Tirol. Het wijnhuis staat bekend om zijn voortreffelijke productie van mousserende wijnen, met name de Metodo Classico, die volgens de traditionele methode wordt geproduceerd.

Het domein heeft een lange geschiedenis en werd opgericht in 1919. Kettmeir heeft zich door de jaren heen gevestigd als een toonaangevende producent in de regio en heeft een sterke reputatie opgebouwd voor de productie van kwaliteitswijnen. De wijngaarden van Kettmeir liggen op steile hellingen in Alto Adige, waar de druiven profiteren van optimale zonblootstelling en koelere temperaturen, wat resulteert in wijnen met frisheid en complexiteit. De wijnmakerij combineert traditie met moderne wijnbouwtechnieken om elegante en karaktervolle wijnen te produceren.

De mousserende wijnen van Kettmeir worden vaak geroemd om hun verfijnde bubbels, fruitige aroma's en uitgebalanceerde smaken. Het wijnhuis streeft ernaar om de unieke eigenschappen van het terroir in elke fles tot uiting te brengen.