

klosterhof

WEINGUT

PLANTADITSCH

KALTERERSEE

Classico Superiore R.

Der „Plantaditsch“ ist eine Selektion aus den ältesten Vernatsch-Reben aus unserer Lage Plantaditsch und zählt zu unseren drei Leitsorten im Klosterhof. Der Liebhaberwein aus unserer Riserva-Linie wird nach den strengen Richtlinien der Kalterersee Charta produziert und ist erst zwei Jahre nach der Ernte erhältlich.

Im Glas zeigt dieser Wein eine leuchtende und kräftige rubinrote Farbe. Im Bukett unseres „Plantaditsch“ finden sich helle Beerenfrüchte und Bittermandel, gepaart mit einer sanften Holznote. Am Gaumen ist der Wein saftig und langanhaltend.

Der Weinberg Plantaditsch, der diesem Wein den Namen gibt und auf dem die Trauben für den „Plantaditsch“ gedeihen, befindet sich oberhalb des Kalterer Sees auf 380 Metern. Der Boden in dieser Lage ist geprägt von angeschwemmtem Kalkschotter aus dem Bachlauf. Der sandige, karge Untergrund ist die optimale Basis für mageres, ausgeglichenes Rebwachstum.

Die Ernte findet meist Anfang Oktober statt: Wir lesen die Trauben von Hand, trennen sie von den Stielen und selektionieren sie anschließend erneut per Hand am Rütteltisch. Durch diesen zeitintensiven Vorgang stellen wir sicher, dass nur die besten Trauben im großen Holzfass weiterverarbeitet werden. Die Maischegärung mit intensiver Maischebewegung dauert zwei Wochen und erfolgt temperaturkontrolliert. Anschließend folgen der Abzug und der spontane Säureabbau im kleinen französischen Eichenfass. Die Abfüllung findet erst nach einer 12-monatigen Reifephase in diesem Fass statt. Auch danach braucht dieser Wein noch Zeit: Zum Verkauf kommt der „Plantaditsch“ deshalb frühestens nach zwei Jahren.



FAMILIE ANDERGASSEN

Klavenz 40 39052 Kaltern Südtirol Italien T +39 0471 961046 info@weingut-klosterhof.it www.klosterhof.it
MwSt. Nr. 00556930212 St. Nr. NDR SKR 60E28 B397R