



## FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 6 mdr på Franske fade

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 5,8 g/L

Restsukker: 2,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06378222435

Anbefales til:



## 2024 SALEIT CHARDONNAY

### Alto Adige DOC, Cantina Kaltern

#### Distriktet

Alto Adige, også kendt som Sydtyrol, udgør den nordligste del af regionen Trentino-Alto Adige. Det ligger op til den østrigske grænse i det nordligste Italien, hvor Dolomitterne i øst og Alperne i nord og vest giver et relativt køligt og fugtigt klima. I den sydlige del af området ned mod Gardasøen finder man et mere klassisk, varmt italiensk klima. I den nordlige del breder vinmarkerne sig både i dalen, langs Adige floden, og på de høje, stejle skråninger langs Dolomitterne, hvor klimaet generelt er betydeligt køligere. Da både højden (200 -1.000 m.o.h.) og jordbundsforholdene varierer meget i området, giver det producenterne mulighed for at anvende mange forskellige druetypeper.

Alto Adige er kendt for sine friske, mineralske og aromatiske hvidvine lavet på Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Riesling samt Traminer Aromatico (Gewürztraminer - landsbyen Traminer ligger i distriktet). Til produktion af områdets frugtrige og elegante rødvine bruger man især de lokale druer Lagrein og Schiava, men bl.a. Pinot Noir og Cabernet Sauvignon er også meget anvendt. En stor del af vinene produceres af kooperativer, som i Alto Adige ofte holder et bemærkelsesværdigt højt kvalitetsniveau.

#### Producenten

Cantina Kaltern, også kendt som Kellerei Kaltern, er et vinkooperativ i Alto Adige (Sydtyrol) 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 tilføjer 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

Vinen er lavet på 100% Chardonnay, som dyrkes på marker, der vender mod syd og øst og ligger 350-500 m.o.h. Kølige vinde er udbredte her, hvilket er med til at forlænge vækstsæsonen og sammen med en jordbund, der består af ler, grus, sand og kalksten, skaber det helt ideelle forhold til produktion af Chardonnay-baserede vine, hvor friskhed, renhed og elegance er i højsædet.

Druerne gennemgår en grundig sortering, inden de hele klaser bliver skånsomt presset, og den efterfølgende gæring foregår langsomt og ved en lav temperatur på 18°C for at optimere aromaerne og strukturen i vinen. 80% af vinen gæres på store træfade og de resterende 20% på små træfade (barriques). Efter overstået gæring hviler vinen på bundfaldet i de respektive fade i 6 måneder for yderligere at tilføre aroma og struktur.

Vinen har en flot, klar strågul farve. Duften byder på intense og aromatiske noter af tropiske frugter, især ananas og banan, foruden diskrete nuancer af vanilje og smeltet smør. Smagen er fyldig, kompleks og harmonisk med et let fadpræg. Eftersmagen har god længde og er domineret af delikate og frugtrige nuancer afsluttende med en elegant og mineralisk finish. Serveres ved ca. 8°C. Ideel til grilllet fisk, cremede pastaretter og lyst kød.

