

Naam	Flein Fizz 0% Alcohol
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Kurtatsch
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren, parelend, fruitig
Appellatie	VDI Vino d'Italia
Druivensoorten	90% moscato giallo, 10% sauvignon

Omschrijving

Het domein is gevestigd in Kurtatsch, langs de wijnstraat van Zuid-Tirol in Alto-Adige. Cantina Kurtatsch cultiveert ongeveer 200 hectare wijngaarden. De wijngaarden liggen op adembenemend steile hellingen van 220 tot 900 meter boven zeeniveau, zo'n groot hoogteverschil binnen één gemeente is uniek in Europa. Sinds 2014 staat het team onder leiding van Andreas Kofler, die het wijnhuis heeft begeleid naar een duurzaam beheer.

De landbouwfilosofie wordt gevormd door de term "terroir", de geografische, klimatologische en geologische kenmerken van een wijngaard. De coöperatie streeft naar duurzaamheid op alle gebieden, van het werk in de wijngaard tot en met het eindproduct.

De nauwkeurige vinificatie en de afzonderlijke wijngaardlocaties zorgen voor onderscheidende en onmiskenbare wijnen die hun plaats van herkomst echt weerspiegelen. Het resultaat: frisse, minerale witte wijnen van hooggelegen locaties en lang houdbare rode wijnen van warme locaties. De 34 wijnen worden gevinifieerd in twee lijnen. De Selection line als eerste selectie van de Kurtatsch wijngaarden en de Terroir line als toplijn van Kurtatsch. De wijnen dragen voornamelijk de namen van de beste locaties in Kurtatsch. Bovendien hebben ze met Flein nog een alcoholvrij druivensap van hoge kwaliteit: 0% alcohol, natuurlijk en zonder kunstmatige toevoegingen.

De Flein Fizz heeft een helder strogele kleur en een verfrissend aroma van verse druiven en gele appel, met subtiele hints van foelie. In de mond komt een verfijnde balans naar voren tussen frisse zuren en delicate zoetheid, complex maar toch verrassend toegankelijk.

Serveren bij

aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus

Oorsprong

Alpiene-continentaal klimaat met mediterrane invloeden, 350-450 m boven zeeniveau, steile hellingen, zand- en kiezelhoudende grond, rijk aan dolomiet.

Opbrengst

55 hl/hectare

Oogst

Handmatige oogst tijdens de maand september.

Vinificatie

Zeer zachte persing met slechts 50% rendement. Gekoeld opgeslagen, koud gebotteld en voorzichtig gepasteuriseerd.

Flesafsluiting

kroonkurk

Analytisch

Totale aciditeit: 13 g/l - restsuikers: 105 g/l

