



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

LAGREIN RISERVA 2018

Südtirol DOC



Verkostungsnotiz:



Eine Riserva, die mit einem dichten Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern überzeugt.



Im Duft erinnern Aromen an reife Beerenfrüchte wie Cassis, Brombeeren, etwas Holunder, unterstützt durch fast florale Veilchennoten.



Am Gaumen weich und lang anhaltend.



18°C

Lagerfähigkeit:

6 - 8 Jahre, sehr gute Jahrgänge auch länger.

Speisempfehlung:

Ideal zu kurz gebratenen, dunklen Fleischgerichten, zu Wild mit fruchtigen Saucen, deftigen Terrinen, ebenso zu Aufläufen und würzigem Hartkäse

Rebsorte:

100% Lagrein, autochthone Sorte aus Südtirol - verschiedene Klone.

Lage:

Kaltern - Seehof: 230 m Meereshöhe. Mittelschwerer, sandiger Lehmboden. Die unmittelbare Nähe zum Kalterer See garantiert optimale klimatische Bedingungen.

Erziehungssystem:

Guyot

Ertrag pro Stock:

1 kg - 40 hl/ha

Vinifikation:

Kontrollierte Maischegärung für ca. 2 Wochen, anschließend biologischer Säureabbau. Durch das schonende Unterstampfen der Maische werden Farb- und Aromastoffe aus den Schalen extrahiert.

Reifung:

18 Monate im französischen Tonneaux - Fass (500 l).

Alkohol: 13,5 %
Säure: 5,6 g/l
Restzucker: 0,6 g/l