



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

PINOT BIANCO „PRATUM“ 2017 Südtirol Terlaner DOC



Verkostungsnotiz:



Die Farbe des Weines ist ein helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.



In der Nase finden sich Aromen von Pfirsich, exotischen Früchten und Vanille.



Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig, mit viel Rasse und einem schönen Säurespiel. Lang anhaltender Abgang.



10-12°C

Lagerfähigkeit:

Bis 8 Jahre

Speisenempfehlung:

Begleitet sehr gut Risotti, Antipasti, Krustentiere, Fischgerichte sowie helle Fleischgerichte.

Rebsorte:

100% Weißburgunder

Lage:

Die Trauben für die Selektion „Pratum“ stammen von den ältesten Rebstöcken, welche auf Porphyrschotter und Grödner Sandstein am Preyhof auf 550 m Meereshöhe gedeihen.

Erziehungssystem:

Guyot

Ertrag pro Stock:

1 kg - 50 hl/ha

Vinifikation:

Kühle Mostvorklärung mit anschließender kontrollierter Gärung bei niedriger Temperatur 15-18°C. Der größte Teil vergärt im französischen Holzfass (13 hl) der Rest im französischen Tonneau – Fass (500 l).

Reifung:

Zwei Drittel reifen für 10 Monate im großen französischen Holzfass, während das restliche Drittel für dieselbe Zeit im französischen Tonneau – Fass (500 l) gelagert wird.

Alkohol: 14,0 %
Säure: 6,2 g/l
Restzucker: 0,7 g/l