



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

MERLOT RISERVA 2015

Südtirol DOC



Verkostungsnotiz:



Die Farbe dieses Merlot ist ein intensives Rubinrot.



Er ist sehr vielschichtig und besticht mit intensiven und reifen Aromen von Waldfrüchten und Konfitüre.



Am Gaumen ist er lang anhaltend mit einer ausgezeichneten Tanninstruktur.



18°C

Lagerfähigkeit:

6 - 8 Jahre, sehr gute Jahrgänge auch länger.

Speisenempfehlung:

Passt gut zu kurz gebratenen oder gegrillten Gerichten von Rind und Lamm, aber auch zu Wild oder dunklem Geflügel und würzigem Hartkäse.

Rebsorte:

100% Merlot - verschiedene französische 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 Barrique, gefolgt von 12 Monaten Flaschenreife.

Alkohol: 14,5 %
Säure: 5,5 g/l
Restzucker: 2,8 g/l