



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

MOSCATO ROSA 2016 Südtirol DOC



Verkostungsnotiz:



Ein Dessertwein, dessen Farbe von einem dichten Himbeerrot geprägt ist.



Im Duft satte Aromen von Rosen, feine Fruchtcomponenten, die entfernt an Lychee erinnern und reife, sehr komplexe Himbeeraromen, unterstützt von einer eleganten Würze im Hintergrund.



Sehr opulent, die Aromen des Duftes wiederholend, präsentiert sich dieser kraftvolle Weintyp am Gaumen.



10-14°C

Lagerfähigkeit:

Bis 30 Jahre. Der Moscato Rosa ist der bekannteste Wein von Castel Sallegg und gehört als Sorte zu den rarsten der Welt.

Speiseempfehlung:

Ideal zu reifen, würzigen Käsesorten, Gänseleber, Desserts mit Beerenfrüchten (jedoch mit zurückhaltendem Zucker). Ebenso perfekt als alleinstehender Wein im Sinne eines Meditationsweines.

Rebsorte:

100% Moscato Rosa - Selektion Kuenburg: Autochthone Sorte.

Lage:

Kaltern - Seehof: 230 m Meereshöhe. Schotterstein und rötlicher, gemahlener Grödner Sandstein. Warme, luftdurchlässige Böden mit speziellem Mikroklima in direkter Nähe zum Kalterer See.

Erziehungssystem:

Traditionelle Pergel

Ertrag pro Stock:

Aufgrund natürlicher Verrieselung 0,5 kg - 8 hl/ha

Vinifikation:

Die Trauben werden mit einer Mindestgradation von 32°KMW (160 Öchsle) sehr spät gelesen. Es folgt eine 2 Wochen dauernde Maischegärung im Edelstahltank.

Reifung:

1 Jahr im Edelstahlfass, gefolgt von 12 Monaten Flaschenreife.

Alkohol: 12,5 %
Säure: 7,2 g/l
Restzucker: 206 g/l