



Conte Kuenburg Tenuta Agricola  
CASTEL SALLEGG

## MERLOT „NUSSLEITEN“ 2015 Südtirol DOC



### Verkostungsnotiz:



Dieser Merlot ist von satter, granatroter Farbe mit leicht violetten Reflexen.



Im Duft überzeugt er mit Aromen feiner Pflaumen und Holunderfrucht, dezenten Vanillenoten und leichten Röstaromen sowie einer opulenten Reife.



Am Gaumen ist er reif, im sehr klassischen, fast Bordelaiser Stil, mit dezenten Anklängen von roter Paprika mit leicht pfeffriger Würze sowie Kraft und Fülle.



18°C

### Lagerfähigkeit:

10 Jahre, sehr gute Jahrgänge auch länger.

### Speisempfehlung:

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

### Lage:

Kaltern - Nussleiten: 230 m Meereshöhe. Einzellage am Kalterer See. Hanglage mit sandigem Lehmboden und Sandsteinschotter, durch die Nähe zum See ausgezeichnete klimatische Bedingungen.

### Erziehungssystem:

Guyot. Nur 60 cm Abstand zwischen Boden und Traubenzone

### Ertrag pro Stock:

1 Traube pro Trieb. Sehr geringer Hektarertrag von 4500 kg - 30 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:

24 Monate in erstbelegten französischen Barriquefässern, welche die Aromen des Merlot „Nussleiten“ optimal unterstützen. Es folgen 12 Monate Flaschenreife.

**Alkohol:** 14,5 %  
**Säure:** 5,7 g/l  
**Restzucker:** 3,0 g/l