



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

CABERNET SAUVIGNON 2019 Südtirol DOC



Verkostungsnotiz:



Rubinrot mit granatroten Reflexen präsentiert sich der Cabernet Sauvignon im Glas.



Sortentypisches Aroma(Cassis) mit eleganter Würze und Geruchsnoten von Leder, Teer und schwarzem Pfeffer.



Mittelkräftige Struktur; fleischiger, runder, noch recht jugendlicher Geschmack. Gehaltvoller Körper mit würzigem Gerbstoff, langem Nachhall und guter Frische.



18°C

Lagerfähigkeit:

Bis 5 Jahre

Speisenempfehlung:

Kurz gebratene Fleischgerichte, dunkles Geflügel, Gratin sowie Pasteten und Terrinen.

Rebsorte:

100% Cabernet Sauvignon

Lage:

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

Erziehungssystem:

Guyot

Ertrag pro Stock:

1,5 kg - 70 hl/ha

Vinifikation:

15 Tage kontrollierte Gärung im Edelstahltank bei einer Temperatur von maximal 28°C, anschließend biologischer Säureabbau.

Reifung:

12 Monate: 50% im Stahltank, 50% im französischen Barrique

Alkohol: 14,0 %
Säure: 5,8 g/l
Restzucker: 2,7 g/l