



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

„BISCHOFSLAITEN“ 2017 Südtirol Kalterersee Auslese Klassisch DOC



Verkostungsnotiz:



Der Wein ist von einem hellen Himbeerrot.



Der Wein besticht mit einem unkomplizierten Duft, der die typischen Vernatschnoten mit dezenter Himbeerfrucht und feiner Kräuterwürze zeigt.



Am Gaumen ist der Wein sehr angenehm mit einer dezenten Säure und milden Tanninen. Im Finale finden sich feine Aromen von Kirsche und Erdbeere.



12-14°C

Lagerfähigkeit:

Bis 3 Jahre

Speisenempfehlung:

Er begleitet sehr gut leichte Gerichte, Geflügel und helles Fleisch.

Rebsorte:

100% Vernatsch

Lage:

Kaltern - Bischofsleitener: 230 bis 280 m Meereshöhe. Einzellage am Kalterer See. Mittelschwerer sandiger Lehmboden, durch die steile Hanglage ist der Boden leicht erwärmbar und bietet somit sehr gute klimatische Bedingungen.

Erziehungssystem:

Traditionelle Pergel

Ertrag pro Stock:

2 kg - 80 hl/ha

Vinifikation:

Kontrollierte Maischegärung bei 25°C für ca. 2 Wochen, anschließend biologischer Säureabbau.

Reifung:

4 Monate im Edelstahlfass.

Alkohol: 13,0 %
Säure: 4,6 g/l
Restzucker: 1,9 g/l