



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

LAGREIN 2017 Südtirol DOC



Verkostungsnotiz:



Purpurrot mit violetten Reflexen präsentiert sich der Lagrein im Glas.



Ein charaktervoller Tropfen, der im Duft mit einem Hauch reifer schwarzer Johannisbeeren, Pflaumenfrucht, einer Spur von Holunder und der Würze von Lakritze verführt. Leicht pflanzliche Komponenten im Hintergrund runden das Bild ab.



Am Gaumen ist er kraftvoll, mit deutlichen Tanninen sowie etwas Fruchtfülle im Finale.



18°C

Lagerfähigkeit:

Bis 5 Jahre sehr gute Jahrgänge auch länger.

Speisempfehlung:

Passt sehr gut zu kräftig geschmorten, gegrillten oder kurz gebratenen Fleischgerichten, auch zu dunklem Geflügel.

Rebsorte:

100% Lagrein - verschiedene 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:

1,5 kg - 70 hl/ha

Vinifikation:

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

Reifung:

6 Monate im Edelstahlfass.

Alkohol: 13,0 %
Säure: 5,8 g/l
Restzucker: 3,1 g/l