



Conte Kuenburg *Tenuta Agricola*
CASTEL SALLEGG

LAGREIN RISERVA

*D.O.C. Bezeichnung
Südtirol Lagrein*

Rebsorte:

*100% Lagrein, dunkelrote, autochthone Sorte aus
Südtirol - verschiedene Klone*

Lage:

*Kaltern - St. Josef am See: 230 m Meereshöhe,
Hanglage mit sandigem Lehm Boden und
Sandsteinschotter, durch die Nähe zum See sehr gute
klimatische Bedingungen.*

Erziehungssystem: Guyot

Ertrag pro Stock: 1-1,5 kg

Erntezeitpunkt: Mitte bis Ende Oktober

Vinifikation:

*Kaltmazeration, 12 Tage temperaturgesteuerte Gärung
in Edelstahltanks mit anschließendem biologischen
Säureabbau.*

Reifung:

*16-18 Monate in großen Holzfässern und französischen
Eichenfässern.*

Verkostungsnotiz:

*Eine Riserva, die mit einem dichten Purpurrot mit
violetten Reflexen und schwarzem Kern überzeugt. Im
Duft erinnern Aromen an reife Beerenfrüchte wie
Cassis, Brombeeren, etwas Holunder, unterstützt durch
fast florale Veilchennoten, die sich am Gaumen
zusammen mit etwas frischer Himbeere wiederholen.*

Speisenempfehlung:

*Ideal zu kurzgebratenen, dunklen Fleischgerichten, zu
Wild mit fruchtigen Saucen, deftigen Terrinen, ebenso
zu Aufläufen und würzigem Hartkäse.*

Trinktemperatur:

18°C

Empfohlene Konsumation:

6-8 Jahre und je nach Jahrgang auch länger

LAGREIN RISERVA



LAGREIN RISERVA

*Denominazione D.O.C.
Alto Adige Lagrein*

Vitigno:

*100% Lagrein, uva rossa scura autoctona dell'Alto
Adige - diversi cloni*

Zona:

*Caldaro - S. Giuseppe al Lago di Caldaro: 230 m
s.l.m. Terreno lievemente collinare argilloso-sabbioso
e ghiaia di arenaria. La vicinanza al lago garantisce
ottime condizioni geo-climatiche.*

Sistema di Coltivazione: Guyot

Resa per ceppo: 1-1,5 kg

Vendemmia: Metà-fine Ottobre

Vinificazione:

*Macerazione a freddo.
12 giorni di fermentazione sulla vinaccia ad una
temperatura controllata, malolattica naturale.*

Affinamento:

16-18 mesi in botti grandi e barrique francesi.

Nota di degustazione:

*Una riserva dal colore rosso porpora e dai riflessi
violacei. Il sapore ricorda gli aromi di bacche rosse
mature, leggera sensazione di sambuco con sentori
floreali di viola. Al palato si ripete questa sensazione
floreale con note di lamponi freschi.*

Abbinamento:

*Ideale con arrosti e carni lesse. Selvaggina abbinata
a salse fruttate e formaggi saporiti.*

Temperatura di servizio:

18°C

Periodo di consumo consigliato:

6-8 anni o anche più a lungo secondo l'annata



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

LAGREIN RISERVA

LAGREIN RISERVA

*D.O.C. Appellation
Alto Adige Lagrein*

Type of vine:

100% Lagrein dark red, native to Alto Adige - various clones

Area:

Kaltern - St. Josef at Lago di Caldaro: 230 m above sea-level on hillside location with sandy-clay soil and sand stone gravel. The proximity to the lake ensures very good climatic conditions.

Trellising System: Guyot

Yield per vine: 1-1.5 kg

Harvest time: Middle by the end of October

Vinification:

Cold maceration, followed by biological acid degradation at a temperature controlled fermentation into high-grade steel tanks over 12 days.

Maturation:

16-18 months in great wooden barrels and French oak barrels.

Characteristics:

This wine has a thick crimson red colour with violet reflexes and a convincing black core. Within the aroma flavours indicate elders, mature berries like cassis blackcurrants and blackberries supported by floral notes which recur at the palate together with a little fresh raspberry.

Serving recommendation:

Ideal served with a range of dark meat dishes to game with fruity sauces, ribald tureens, which are briefly fried, braised or easily grilled, as well to gratins and tasty hard cheese.

Serving temperature:

18°C

Recommended Consumption:

6-8 years and depending on year can also be longer

LAGREIN RISERVA

*Denominazione D.O.C.
Alto Adige Lagrein*

Vitigno:

100% Lagrein, uva rossa scura autoctona dell'Alto Adige - diversi cloni

Zona:

Caldaro - S. Giuseppe al Lago di Caldaro: 230 m s.l.m. Terreno lievemente collinare argilloso-sabbioso e ghiaia di arenaria. La vicinanza al lago garantisce ottime condizioni geo-climatiche.

Sistema di Coltivazione: Guyot

Resa per ceppo: 1-1,5 kg

Vendemmia: Metà-fine Ottobre

Vinificazione:

*Macerazione a freddo.
12 giorni di fermentazione sulla vinaccia ad una temperatura controllata, malolattica naturale.*

Affinamento:

16-18 mesi in botti grandi e barrique francesi.

Nota di degustazione:

Una riserva dal colore rosso porpora e dai riflessi violacei. Il sapore ricorda gli aromi di bacche rosse mature, leggera sensazione di sambuco con sentori floreali di viola. Al palato si ripete questa sensazione floreale con note di lamponi freschi.

Abbinamento:

Ideale con arrosti e carni lesse. Selvaggina abbinata a salse fruttate e formaggi saporiti.

Temperatura di servizio:

18°C

Periodo di consumo consigliato:

6-8 anni o anche più a lungo secondo l'annata



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG