



Lagrein

Südtiroler Lagrein, DOC 2020



Dunkles Rubinrot, samtige Beerennase mit Veilchennoten, gut eingebundene Gerbstoffe, voll, anhaltend.

Ein Südtiroler durch und durch ist der Lagrein, älteste autochthone Rebsorte des Landes und verwandt mit Syrah und Teroldego. Der wärmeliebende Lagrein entwickelt eine einladende, klare Nase nach Heidelbeeren und Brombeeren, nach Veilchen und einem Hauch von Vanille und Tabakblättern. Seine Röstaromen und die vitale Säure verbinden sich harmonisch und mit guter Spannung. Der Abgang ist lang und anhaltend.

Lese und Traubenselektion von Hand. Abbeeren der Trauben und Maischegärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank. Nach dem biologischen Säureabbau Reife im Edelstahltank (80%) und französischem Barrique (20%) für 12 Monate. Assemblage 2 bis 3 Monate vor der Flaschenfüllung und 6 Monate Flaschenreife.



100% Lagrein, autochthone Sorte aus Südtirol



5 Jahre



Kaltern, Seehof: 230 m Meereshöhe, mittelschwerer, sandig-lehmiger Kalkschotterboden mit hohem Humusgehalt in direkter Nähe zum Kalterer See



Besonders empfehlenswert zu würzigen Pastagerichten und Risotti, gekochtem, gegartem und gebratenem Fleisch und Schafskäse



Alkohol 13,5% Vol.
Gesamtsäure 5,6 g/l
Restzucker 0,3 g/l



16 – 18°C



Jahrgang 2018: Falstaff (90) | Gault Millau (3 grappoli)
2016: Falstaff (92)

Flaschengröße: 750 ml

Weingut Castel Sallegg

Unterwinkel 15 | 39052 Kaltern
Südtirol | Italien
www.castelsallegg.it

Adel verpflichtet, Genuss verführt.

Seit 1851 im Besitz der Grafen Kuenburg gehören zum Weingut Castel Sallegg die drei historischen Weinhöfe Leisenhof, Preyhof und Seehof in Kaltern mit jeweils unterschiedlichem Terroir. Das Weinsortiment umfasst die Linien Nobilis, Serenis und Imperialis.