



## Lagrein

Südtiroler Lagrein, DOC 2022



Dunkles Rubinrot, samtige Beerennase mit Veilchennoten, gut eingebundene Gerbstoffe, vollmundig, 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 sorgen für gute 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 erfolgt die Reifung im Edelstahltank und im Holzfass für 12 Monate. Die Assemblage findet 2 bis 3 Monate vor der Flaschenfüllung statt, gefolgt von einer Flaschenreife für weitere 6 Monate.



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 Pasta Gerichten und  
Risotti, gekochtem, gegartem  
und gebratenem Fleisch und  
Schafskäse.



Alkohol 13 % Vol.  
Gesamtsäure 5,4 g/l  
Restzucker 0,6 g/l



16 – 18°C



Flaschengröße: 750 ml

### Weingut Castel Sallegg

Unterwinkel 15 | 39052 Kaltern  
Südtirol | Italien  
[www.castelsallegg.it](http://www.castelsallegg.it)

### Adel verpflichtet, Genuss verführt.

Castel Sallegg ist seit 1851 im Besitz der Grafen von Kuenburg. Die drei historischen Gutshöfe (Leisen-, Prey-, Seehof) mit einer Rebfläche von 30 Hektar liegen in Kaltern und direkt am Kalterer See. Das Weinsortiment umfasst die Linien Nobilis, Serenis und Imperialis.