



Rosé Sallie

Weinberg Dolomiten Rosé, IGT 2023



Zartes Rosa, fruchtig-florales Bukett mit feinen Veilchennoten und knackiger Säure.

Rosé SALLIE entfaltet ein animierendes Bouquet aus floralen Noten mit einem Hauch von Veilchen und einer Variation von Fruchtaromen wie Erdbeere, Melone und weißer Pfirsich. Das Mundgefühl ist frisch und fruchtig, mit schöner Mineralität und knackiger Säure. Feine Tannine bilden die Grundstruktur und sorgen für ein anhaltendes, saftiges Finale. SALLIE ist ein vielseitiger Sommerwein und Begleiter leichter Gerichte.

Getrennte Lese und Vinifikation der einzelnen Rebsorten. Extraktion der Roséfarbe durch kurzzeitigen Maischekontakt in der Presse. Sanfte Pressung und Vergärung bei kontrollierter Temperatur im Edeltank, gefolgt von einer Lagerung auf der Feinhefe. Abschließend eine gekonnte Assemblage der Weine.



Merlot, Lagrein



Bis zu 3 Jahren



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



Besonders empfehlenswert als Aperitif, zu Antipasti von Fisch und Fleisch, Sommersalaten, asiatischen Gerichten und Frischkäse.



Alkohol 12,5 % Vol.
Gesamtsäure 6,2 g/l
Restzucker 2,2 g/l



10 – 12°C



Flaschengröße: 750 ml

Rosé Sallie: erinnert an Katharina von Sall, welche 1570 Peter Zinn von Zinnenburg heiratet und den erbauten Anzitz Sallegg in die Ehe einbringt. Damit wird der Grundstein für das heutige Weingut gelegt.

Weingut Castel Sallegg

Unterwinkel 15 | 39052 Kaltern
Südtirol | Italien
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.