



Conte Kuenburg *Tenuta Agricola*
CASTEL SALLEGG

BISCHOFSLAITEN

D.O.C. Bezeichnung

*Südtirol Kalterersee Auslese Klassisch
„Bischofsleiten“*

Rebsorte:

*100% Mittervernatsch ausgelesen aus der Lage
Bischofsleiten; autochthone Sorte.*

Lage:

*Kaltern - St. Josef am See: 230 m Meereshöhe,
mittelschwerer sandiger Lehm Boden, durch die steile
Hanglage ist der Boden leicht erwärmbar und bietet
somit sehr gute klimatische Bedingungen.*

Erziehungssystem: Traditionelle Pergola

Ertrag pro Stock: 1,7 kg

Erntezeitpunkt: Anfang Oktober

Vinifikation:

*Kontrollierte Maischegärung bei 25°C für ca. 2
Wochen, anschließend biologischer Säureabbau. Durch
das schonende Unterstampfen der Maische werden
Farb- und Aromastoffe aus den Schalen extrahiert.*

Reifung:

4 Monate im Edelstahl und großem Holzfass

Verkostungsnotiz:

*Der Wein ist von einem hellen Himbeerrot und besticht
mit einem unkomplizierten Duft,
der die typischen Vernatschnoten mit dezenter
Himbeerfrucht und feiner Kräuterwürze zeigt.
Im Finale verspricht der Bischofsleiten einen angenehmen
und feinen Genuss nach Himbeeren und zeigt eine
dezent Säure mit milden Tanninen.*

Speisenempfehlung:

*Er begleitet sehr gut leichte Gerichte, Geflügel und
belles Fleisch, köstlich aber auch pur.*

Trinktemperatur:

12-14°C

Empfohlene Konsumation:

1-3 Jahre

BISCHOFSLAITEN



BISCHOFSLAITEN

Denominazione D.O.C.

*Alto Adige Lago di Caldaro Scelto Classico
„Bischofsleiten“*

Vitigno:

*100% Schiava gentile dalla migliore selezione dei
vigneti Bischofsleiten;
uva rossa, autoctona dell'Alto Adige.*

Zona:

*Caldaro - San Giuseppe al Lago di Caldaro: a 230
m s.l.m. Terreno argilloso e sabbioso. La collocazione
spiccatamente collinare favorisce l'accumulo di calore
da parte del terreno e garantisce ottime premesse e
promesse micro-climatiche. Clima asciutto e caldo.*

Sistema di Coltivazione: Pergola tradizionale

Resa per ceppo: 1,7 kg

Vendemmia: Inizio Ottobre

Vinificazione:

*Fermentazione controllata a 25°C per 2 settimane,
di seguito malolattica naturale.
Con le follature soffici si ottiene un colore intenso e
componenti fruttate molto tipiche e varietali.*

Affinamento:

4 mesi in acciaio inox e in botte grande

Nota degustazione:

*Vino dal colore rosso rubino e dal sapore delicato,
tipico della varietà Schiava gentile. Aromi di lampone
e spezie delicate. Nel finale, il vino Bischofsleiten,
presenta un'aroma molto delicato di ciliegia e fragola.
L'acidità è ben equilibrata con dei tannini morbidi.*

Abbinamento:

*Si abbina molto bene a pasti leggeri, pollame e carni
bianche. Vino rosso classico di antica tradizione da
bere anche da solo.*

Temperatura di servizio:

12-14°C

Periodo di consumo consigliato:

1-3 anni



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

BISCHOFSLAITEN

D.O.C. Appellation

*Alto Adige Lago di Caldaro Scelto Classico
"Bischofsleiten"*

Type of vine:

100% Schiava gentile Bischofsleiten; a local native vine.

Area:

Kaltern - St. Josef at Lago di Caldaro: 230 m above sea-level on middle to heavy sandy-clay soil. The ground is easily warmed due to the steep hillside and consequently this offers very good climatic conditions.

Trellising System: *Traditional pergola*

Yield per vine: *1.7 kg*

Harvest time: *At the beginning of October*

Vinification:

Controlled fermentation at 25°C for approximately 2 weeks, followed by biological acidity reduction. By the gentle crushing of the must, colour and flavours are extracted.

Maturation:

4 months in the high-grade steel and great wooden barrels

Characteristics:

The wine presents as a typical Schiava wine with discreet raspberry fruit and fine herbal seasoning. It is raspberry-coloured and bribes with an uncomplicated aroma on the nose. In the finale the Bischofsleiten promises a pleasant and fine pleasure after raspberries and displays a discreet acidity with mild tannin.

Serving recommendation:

It accompanies light dishes, as well as poultry and other white meats.

Serving temperature:

12-14°C

Recommended Consumption:

1-3 years

BISCHOFSLAITEN



BISCHOFSLAITEN

Denominazione D.O.C.

*Alto Adige Lago di Caldaro Scelto Classico
"Bischofsleiten"*

Vitigno:

*100% Schiava gentile dalla migliore selezione dei vigneti Bischofsleiten;
uva rossa, autoctona dell'Alto Adige.*

Zona:

Caldaro - San Giuseppe al Lago di Caldaro: a 230 m s.l.m. Terreno argilloso e sabbioso. La collocazione spiccatamente collinare favorisce l'accumulo di calore da parte del terreno e garantisce ottime premesse e promesse micro-climatiche. Clima asciutto e caldo.

Sistema di Coltivazione: *Pergola tradizionale*

Resa per ceppo: *1,7 kg*

Vendemmia: *Inizio Ottobre*

Vinificazione:

*Fermentazione controllata a 25°C per 2 settimane, di seguito malolattica naturale.
Con le follature soffici si ottiene un colore intenso e componenti fruttate molto tipiche e varietali.*

Affinamento:

4 mesi in acciaio inox e in botte grande

Nota degustazione:

Vino dal colore rosso rubino e dal sapore delicato, tipico della varietà Schiava gentile. Aromi di lampone e spezie delicate. Nel finale, il vino Bischofsleiten, presenta un'aroma molto delicato di ciliegia e fragola. L'acidità è ben equilibrata con dei tannini morbidi.

Abbinamento:

Si abbina molto bene a pasti leggeri, pollame e carni bianche. Vino rosso classico di antica tradizione da bere anche da solo.

Temperatura di servizio:

12-14°C

Periodo di consumo consigliato:

1-3 anni



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG