



*Conte Kuenburg* *Tenuta Agricola*  
**CASTEL SALLEGG**

## CABERNET

*D.O.C Bezeichnungen  
Südtirol Cabernet*

### Rebsorte:

*70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc*

### Lage:

*Kaltern - St. Josef am See: 230 m Meereshöhe. Leicht hügeliger, mittelschwerer sandiger Leimboden. Warmes und trockenes Klima.*

### Erziehungssystem: Guyot

Ertrag pro Stock: 1,5-1,8 kg

Erntezeitpunkt: Anfang-Mitte Oktober

### Verarbeitung:

*Kaltmazeration, 15 Tage Gärung, biologischer Säureabbau.*

### Reifung:

*30% 3 Monate im Holzfass von 10-20 hl, 70% im Stahltank.*

*Verkostungsnotiz: Sortentypisches Aroma (Cassis) mit eleganter Würze und Geruchsnoten von Leder, Teer und schwarzem Pfeffer. Mittelkräftige Struktur; fleischiger, runder, noch recht jugendlicher Geschmack. Gehaltvoller Körper mit würzigem Gerbstoff und langem Nachhall und guter Frische.*

### Speisenempfehlung:

*Kurz gebratene Fleischgerichte, dunkles Geflügel, Gratins sowie Pasteten und Terrinen.*

### Trinktemperatur:

*18°C*

### Empfohlene Konsumation:

*4-5 Jahre*

# CABERNET



## CABERNET

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

### Vitigno:

*70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc*

### Zona:

*Caldaro - S. Giuseppe al Lago di Caldaro: 230 m s.l.m. Terreno lievemente collinare composto da argilla, sabbia e ghiaia di arenaria. Clima asciutto e caldo.*

### Sistema di coltivazione: Guyot

Resa per ceppo: 1,5-1,8 kg

Vendemmia: Inizio-fine Ottobre

### Vinificazione:

*Macerazione a freddo, 15 giorni di fermentazione separata in serbatoi metallici, malolattica biologica.*

### Affinamento:

*Il 30% affina per 3 mesi in botti di legno da 10 a 20 hl, il 70% in acciaio inox.*

### Nota di degustazione:

*L'aroma è quello tipico di questa varietà, con note speziate e aromi di cuoio e pepe nero. Struttura media, rotonda e giovanile al palato. Corpo elegante con buona persistenza e freschezza.*

### Abbinamento:

*Si abbina bene a piatti di carne, pollame e gratin.*

### Temperatura di servizio:

*18°C*

### Periodo di consumo consigliato:

*4-5 anni*



*Conte Kuenburg Tenuta Agricola*  
**CASTEL SALLEGG**

# CABERNET

## CABERNET

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

### Type of vine:

*70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc*

### Area:

*Kaltern - St. Josef at Lago di Caldaro: 230 m above sea-level on billy sandy-clay soil of medium difficulty with a warm and dry climate.*

### Trellising System: Guyot

### Yield per vine: 1.5-1.8 kg

### Harvest time: Start to the middle of October

### Processing:

*Cold maceration, 15 days fermentation, followed by biological acid degradation.*

### Maturation:

*30% for 3 months in the wooden barrel of 10-20 hl, 70% in the high-grade steel tank.*

### Characteristics:

*Classic flavour of cassis with elegant seasoning and aromatic notes of earthy leather, distillation of wood and coal, and black pepper. Medium-firm structure; fleshy and full though with quite a youthful taste. Rich body with spicy tanning agent and long reverberation and good freshness.*

### Serving recommendation:

*Meat dishes, dark poultry, gratins as well as pies and tureens.*

### Best Serving Temperature:

*18°C*

### Recommended consumption:

*4-5 Years*

## CABERNET

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

### Vitigno:

*70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc*

### Zona:

*Caldaro - S. Giuseppe al Lago di Caldaro: 230 m s.l.m. Terreno lievemente collinare composto da argilla, sabbia e ghiaia di arenaria. Clima asciutto e caldo.*

### Sistema di coltivazione: Guyot

### Resa per ceppo: 1,5-1,8 kg

### Vendemmia: Inizio-fine Ottobre

### Vinificazione:

*Macerazione a freddo, 15 giorni di fermentazione separata in serbatoi metallici, malolattica biologica.*

### Affinamento:

*Il 30% affina per 3 mesi in botti di legno da 10 a 20 hl, il 70% in acciaio inox.*

### Nota di degustazione:

*L'aroma è quello tipico di questa varietà, con note speziate e aromi di cuoio e pepe nero. Struttura media, rotonda e giovanile al palato. Corpo elegante con buona persistenza e freschezza.*

### Abbinamento:

*Si abbina bene a piatti di carne, pollame e gratin.*

### Temperatura di servizio:

*18°C*

### Periodo di consumo consigliato:

*4-5 anni*



  
*Conte Kuenburg Tenuta Agricola*  
**CASTEL SALLEGG**