



Conte Kuenburg *Tenuta Agricola*
CASTEL SALLEGG

MERLOT „NUSSLEITEN“

*D.O.C Bezeichnungen
Südtirol Merlot*

Rebsorte:
100% Merlot

Lage:
*Kaltern - St. Josef am See: 230 m, Einzellage
„Nussleiten“ am Kalterer See. Hanglage mit sandigem
Lehmboden und Sandsteinschotter, durch die Nähe
zum See sehr gute klimatische Bedingungen.*

Erziehungssystem:
*Guyot. Nur 60 cm Abstand zwischen Boden und
Traubenzone*

Ertrag pro Stock:
*1 Traube pro Trieb. Sehr geringer Hektarertrag
von 4500 kg.*

Erntezeitpunkt: Mitte Oktober

Verarbeitung:
*Kaltmazeration, 15 Tage kontrollierte Gärung in
Stahl, biologischer Säureabbau im Holzfass.
Höchsttemperatur der Gärung: 29°C.*

Reifung:
*24 Monate in erstbelegten französischen Eichenfässern,
welche die Aromen des Merlot „Nussleiten“ optimal
unterstützen.*

Verkostungsnotiz:
*Dieser Merlot ist von satter, granatroter Farbe mit
leicht violetten Reflexen. Im Duft überzeugt er mit
Aromen feiner Pflaumen und Holunderfrucht, dezenten
Vanillenoten und leichten Röstaromen sowie einer
opulenten Reife. Am Gaumen ist er reif, im sehr
klassischen, fast Bordelaiser Stil, mit dezenten
Anklängen von roter Paprika mit leicht pfeffriger
Würze sowie Kraft und Fülle.*

Speisenempfehlung:
*Passt gut zu kurz gebratenen oder gegrillten Gerichten
von Rind und Lamm, aber auch zu Wild oder dunklem
Geflügel und würzigem Hartkäse.*

Trinktemperatur:
18°C

Empfohlene Konsumation:
10 Jahre, je nach Jahrgang auch länger

MERLOT „NUSSLEITEN“



MERLOT “NUSSLEITEN”

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

Vitigno:
100% Merlot

Zona:
*Caldaro - S. Giuseppe al Lago di Caldaro: 230 m
s.l.m. Il vigneto “Nussleiten” (Vigneto delle noci)
richiede una coltivazione speciale in terreni mediamente
duri e calcarei che assorbono velocemente il calore.*

Sistema di coltivazione:
Guyot con il tralcio principale a 60 cm dal terreno

Resa a ettaro:
*1 grappolo per ogni tralcio.
Resa molto bassa di 4500 kg/ha.*

Vendemmia: Metá Ottobre

Vinificazione:
*Macerazione a freddo, 15 giorni di fermentazione
controllata in serbatoi di acciaio inox, malolattica
biologica in botti di legno.
Temperatura massima di fermentazione 29°C.*

Affinamento:
*24 mesi in fusti di rovere francese. Tutte barrique di
primo passaggio e quindi con il massimo degli aromi
per il Merlot “Nussleiten”.*

Nota di degustazione:
*Colore rosso granato profondo con riflessi violacei. Il
profumo convince con aromi di prugna e fiori di
sambuco, note di vaniglia e leggermente tostato.
Al palato risulta maturo in stile bordolese con sentori
delicati di paprika e pepe. Vino importante e corposo.*

Abbinamento:
*Si abbina bene con carni poco cotte o grigliate di manzo
e agnello, selvaggina e formaggi saporiti.*

Temperatura di servizio:
18°C

Periodo di consumo consigliato:
10 anni o anche più a lungo secondo l'annata



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

MERLOT "NUSSLEITEN"

MERLOT "NUSSLEITEN"

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

Type of vine:
100% Merlot

Area:
Kaltern - St. Josef at Lago di Caldaro: 230 m above sea level on a hillside location with sandy-clay soil and sand stone gravel. The proximity to the lake ensures very good climatic conditions.

Trellising System:
Guyot - Only 60 cm distance between the ground and grape zone

Yield per vine:
1 grape per drive - very little hectare yield of 4500 kg

Harvest time: *In the middle of October*

Vinification:
Cold maceration, with controlled fermentation for 15 days into steel tanks followed by biological acid degradation in the wooden barrel with a maximum temperature of the fermentation of 29°C.

Maturation:
24 months in new French oak barrels which optimally support the flavours of the Merlot "Nussleiten".

Characteristics:
This colour is filled with garnet red and infused gentle violet reflexes. The aroma convinces with notes of fine plums and elder fruit, discreet vanilla and slight roasting flavours with lavish maturity. It is ripe on the palate in the very classic mode, almost Bordelaiser style, with discreet approvals of red peppers with soft peppery seasoning with strength and fullness.

Serving recommendation:
Matches well with dishes of beef and lamb which are briefly fried or grilled but also game or dark poultry and tasty hard cheese.

Ideal Temperature:
18°C

Ideal Consumption:
10 years, but with a good year can be longer

MERLOT "NUSSLEITEN"

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

Vitigno:
100% Merlot

Zona:
Caldaro - S. Giuseppe al Lago di Caldaro: 230 m s.l.m. Il vigneto "Nussleiten" (Vigneto delle noci) richiede una coltivazione speciale in terreni mediamente duri e calcarei che assorbono velocemente il calore.

Sistema di coltivazione:
Guyot con il tralcio principale a 60 cm dal terreno

Resa a ettaro:
*1 grappolo per ogni tralcio.
Resa molto bassa di 4500 kg/ha.*

Vendemmia: *Metà Ottobre*

Vinificazione:
*Macerazione a freddo, 15 giorni di fermentazione controllata in serbatoi di acciaio inox, malolattica biologica in botti di legno.
Temperatura massima di fermentazione 29°C.*

Affinamento:
24 mesi in fusti di rovere francese. Tutte barrique di primo passaggio e quindi con il massimo degli aromi per il Merlot "Nussleiten".

Nota di degustazione:
Colore rosso granato profondo con riflessi violacei. Il profumo convince con aromi di prugna e fiori di sambuco, note di vaniglia e leggermente tostato. Al palato risulta maturo in stile bordolese con sentori delicati di paprica e pepe. Vino importante e corposo.

Abbinamento:
Si abbina bene con carni poco cotte o grigliate di manzo e agnello, selvaggina e formaggi saporiti.

Temperatura di servizio:
18°C

Periodo di consumo consigliato:
10 anni o anche più a lungo secondo l'annata



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG