



# CASTEL SALLEGG

## Lagrein

### D.O.C. Alto Adige



Ett rikt och fylligt vin. Stor komplexitet med väl sammansatt karaktär med tydliga tanniner, frisk syra och ett långt, fruktigt avslut. Passar till smakrika förrätter, rött kött, vilt, smakrik fågel och grönmögelostar.

Årgång: 2015  
Druvsort: Lagrein 100%  
Region: DOC Kaltern - Seehof, Alto Adige  
Odlingsläge: Sud-Ost  
Uppbindning av vinrankan: Guyot  
Planteringsår: 1995  
Planteringstäthet: 5 000 vinstockar/ha  
Alkohol: 13,0 %  
Syrahalt: 5,3 g/liter  
Jordmån: Sandig lerjord  
Skördeperiod: Sent september

**Artnr Systembolaget:** 74151  
**Pris:** 164 kronor. Säljs i lådor om 6 flaskor.

**Vintillverkning:** Druvskalet får vara kvar vid jäsning av musten. Alkoholjäsningen efterföljs av malolaktisk jäsning. Vinet lagras i 6 månader i rostrfria ståltankar.

**Färg:** Djupt röd med purpurreflexer.

**Doft:** Förförisk, rik doft av svarta vinbär, plommon, ett stråk av fläder och lakrits samt en viss kryddighet.

**Smak:** Fyllig, rik och komplex. Välbalanserade tanniner, uppfriskande syra och ett fruktigt avslut.

**Passar till:** Passar till smakrika förrätter, rött kött, vilt, smakrik fågel och grönmögelostar.

**Serveringstemperatur:** 18 C