



## Höfe-Linie

### **SÜDTIROLER LAGREIN Riserva - KALTENBURG**

**KLASSIFIZIERUNG:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**REBSORTE:** Lagrein mit Schale durchgegoren

**JAHRGANG:** 2014

**WEINBERG und LAGE:** Die Trauben stammen vom Weingut **Kaltenburg** am Kalterer See auf einer Höhe von 250 m ü.d.M. mit leicht kalkigen, sandigen Lehmböden.

**VINIFIKATION und AUSBAU:** Nach Entbeerung der Trauben beginnt die kontrollierte Maischegärung bei 25°C in Edelstahltankbehälter für 8-10 Tage mit anschließendem biologischem Säureabbau. Es folgt der Ausbau im großen Eichenholz und auch im Barrique, sowie die abschließende Reifung in der Flasche.

**CHARAKTER:** Der Lagrein hat eine rubin- und dunkelgranatrote Farbe, duftet nach Veilchen und Brombeeren, ist voll und samtig im Geschmack mit leicht herben Nuancen.

**EMPFEHLUNG:** Er wird am besten zu Wild, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16 - 18° C

**HALTBARKEIT:** 3 - 5 Jahre

**ANALYSE:**

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 4,7 g/l

Restzucker: ca. 2 g/l

