



Klassische Linie

SÜDTIROLER LAGREIN ROSÉ

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Lagrein weiß gekeltert

JAHRGANG: 2018

WEINBERGE und LAGEN: Sandige und warme Böden im Überetsch und Unterland auf 250 m ü.d.M.

VINIFIKATION und AUSBAU: Nach einer sanften Abpressung wird der Traubenmost für 7-8 Tage mit einer kontrollierten Gärtemperatur von 24°C vergoren und nach anschließendem biologischem Säureabbau im Edelstahlfass ausgebaut.

CHARAKTER: Der Lagrein Kretzer oder Rosé ist ein rosa- bis hellrubinroter Wein mit zartem und angenehmem Geruch. Er schmeckt anregend und frisch.

EMPFEHLUNG: Passt gut zu kräftigen Vorspeisen, geräuchertem Fisch und weißem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12° C

HALTBARKEIT: 2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13% vol

Säure: ca. 5,4 g/l

Restzucker: ca. 2,2 g/l

