

Klassische Linie

SÜDTIROLER LAGREIN

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Lagrein mit Schale durchgegoren

JAHRGANG: 2018

WEINBERGE und LAGEN: Schwemmsand- und Porphyrböden im Überetsch und um Bozen zwischen 250-450 m ü.d.M.

VINIFIKATION und AUSBAU: Nach Entbeerung der Trauben beginnt die kontrollierte Maischegärung bei 25°C in Edeltankbehälter für 8-10 Tage mit anschließendem biologischem Säureabbau, sowie die Reifung im großen Eichenholzfass.

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% vol

Säure: ca. 5,8 g/l

Restzucker: ca. 3,5 g/l

