

Klassische Linie

SÜDTIROL LAGREIN RISERVA - „ANNO 1309“

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: 100% Lagrein

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 Edelstahltankbehälter für 8-10 Tage mit anschließendem biologischem Säureabbau. Es folgt der Ausbau im großen, als auch im kleinen Eichenholzfass, sowie die abschließende Reifung in der Flasche.

CHARAKTER: Dunkelgranatrote Farbe mit violetten Reflexen, duftet nach Veilchen, Brombeeren und Gewürzen. Weich, rund und elegant sowie samtigen Tanninen im Abgang.

EMPFEHLUNG: Zur Südtiroler Küche sowie gebratenen und gegrilltem Rindfleisch, Lamm, Wild und Käse.

SERVIERTEMPERATUR: 18° C

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 6 g/l

Restzucker: ca. 1,5 g/l

