

# JOSEF BRIGL

## Klassische Linie

### SÜDTIROL LAGREIN ROSÉ É

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

**REBSORTE:** Lagrein weiß gekeltert

**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 rosabis 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. 12,5% vol

Säure: ca. 4,6 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

