



Meisterlinie

SÜDTIROLER LAGREIN RISERVA

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Lagrein mit Schale durchgegoren

JAHRGANG: 2016

WEINBERGE und LAGEN: Die Trauben stammen von warmen, sandigen Lehmböden um Girlan auf 450 m ü.d.M.

VINIFIKATION und AUSBAU: Nach dem Entbeeren wird die Maische im Edelstahlfass für 8-10 Tage bei kontrollierter Temperatur von 25°C vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau erfolgt die Reifung im kleinen (10-12 Monate) und auch großen Holzfass und wird nach weiterer Reifung in der Flasche verkauft.

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

(einige Zeit vor dem Genuss öffnen oder dekantieren)

HALTBARKEIT: auch für Langzeitlagerung geeignet

ANALYSE:

Alkohol: 13,5% vol

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 1,6 g/l

