

# JOSEF BRIGL

## Meisterlinie

### SÜDTIROL LAGREIN RISERVA

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

**REBSORTE:** Lagrein mit Schale durchgegoren

**JAHRGANG:** 2018

**WEINBERGE und LAGEN:** Die Trauben stammen von warmen, sandigen Lehm Böden 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: ca. 13,5% vol

Säure: ca. 5,6 g/l

Restzucker: ca. 2 g/l

