



LAGREIN RISERVA FURGGL

Rebsorte: Lagrein – Südtiroler DOC

Herkunft: Dieser charaktervolle Wein stammt von ausgesuchten Einzellagen bestückt mit Rebstöcken, die auf schwachwüchsigen Unterlagen veredelt und auf Drahtrahmen (Guyot) gezogen sind. Mit liebevoller Pflege des Weinberges wächst unter den besten Voraussetzungen auf lehmhaltigen Schuttablagerungen in der Gemeinde Auer die außergewöhnliche Qualität unseres Riservas.

Hektarertrag: 45 hl

Vinifikation: Unmittelbar nach der Anlieferung werden die Trauben entrappt. Nach einer eintägigen kühlen Mazeration gärt der Wein bei konstanter Temperatur von 28 – 30 °C für ungefähr 10 Tage um das Fruchtbukett zu verfeinern. Während der Gärung wird der Most in regelmäßigen Abständen durch Umpumpen und sanftes Unterstampfen in Kontakt mit den Traubenhülsen gehalten. Dadurch wird eine ideale Ausbeute der Farbstoffe aus den Schalen erzielt und die beliebte Fruchtigkeit des Weines wird betont. Nach zwei schonenden Abzügen steht dem Wein ein langer Reifeprozess bevor, der sich über verschiedene Phasen im Holzfass abspielt. Zwölf Monate im Barrique, nach der Assemblage sechs Monate im großen Eichenholzfass und eine sechsmonatige Lagerung in der Flasche sorgen dafür, dass der Wein reif und ausgeglichen für den edlen Genuss wird. Dennoch kann der gute Tropfen nach Kauf durch mehrere Jahre Kellerlagerung weitere Vollständigkeit erlangen.

Charakteristische Eigenschaften: Als Wein von auffälliger Größe präsentiert er sich als kompakter und sehr konzentrierter Wein mit ausgeprägtem Sortencharakter.

Farbe: tiefkompaktes Granatrot mit violetten Reflexen
Geruch: die aromatische Vielfalt wird geprägt von Veilchen, Bitterschokolade, Waldbeeren, Lakritze und Vanille
Geschmack: samtig, mit weichen Tanninen, ausgeprägte Struktur, sehr lang und anhaltend im Geschmack

Speisenempfehlung: kräftige rote Fleischgerichte, Wildgerichte, würziger Käse

Serviertemperatur: 18 °C

Lagerfähigkeit: 10 Jahre und mehr