



DE IT EN

Weine vom See
Vini del lago
Wines from the lake



LAGREIN

DOC 2021

SORTE: Lagrein

ALTER DER REBEN: 5 – 25 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2022 – 2025

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Pergel + Drahtrahmen

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 5,6 g/l

Enthält Sulfite

» Terroir und Tradition im Glas. Dieser Lagrein nimmt es mit einem Stilton auf und scheut auch die Herausforderung mit Wild nicht. «

HERKUNFT

Der Lagrein ist eine der drei autochthonen Rebsorten in Südtirol. Er ist mit dem Teroldego und dem Syrah verwandt. Charakteristisch für die Sorte sind die dunkelrote Farbe und die fruchtigen Beerenaromen, die gepaart sind mit würzig-harzigen Noten nach Schokolade, Tabak und Waldboden.

JAHRGANG

Die Wintermonate waren vorwiegend sonnig, aber ausgesprochen kalt. Die Temperaturen stiegen auch im Frühling nur zögerlich an und verlangsamten so die Entwicklungsphase der Reben. Ein warmer und sonniger Sommerbeginn konnte jedoch einiges wettmachen. August und Juli zeigten sich sehr abwechslungsreich, so startete die Weinlese relativ spät am 9. September. Der regnerische September war für unsere Weinbauern eine große organisatorische Herausforderung, doch schlussendlich konnte die Ernte am 26. Oktober mit einem sehr guten Ergebnis abgeschlossen werden.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 28°C mit 10-tägiger Mazerationszeit, Säureabbau und 5-monatige Lagerung in Betonfass, großen Holzfässern (75hl) und zu 15% im Barrique.

WEINGUT

Süd- und Ostlagen in einer Höhe zwischen 230 und 350 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter mit geringem Sandanteil.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes Dunkelrot
- reife Fruchtaromen nach Pflaume und Brombeere, Schokoladennoten und Kaffee
- voluminös und kräftig, saftiges gut eingebundenes Tannin, schöne Länge

EMPFEHLUNG

Er wird am besten zu Wild, dunklem Fleisch und Hartkäse genossen.