

## CLASSIC

# LAGREIN 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

**REBSORTE:** Lagrein

**LAGE UND BODEN:** Die Weinberge erstrecken sich in Süd- und Ostlagen, auf einer Höhe zwischen 230 und 350 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht hauptsächlich aus sandigem und kiesigem Schwemmland, mit einem geringen Anteil an Lehm und Schluff.

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Drahtrahmen + Pergel

**ERTRAGSMENGE:** 80 hl/ha

**AUSBAU:** Die Maischegärung erfolgt bei 28°C mit einer 10-tägigen Mazerationszeit, gefolgt vom biologischen Säureabbau und einer 6-monatigen Lagerung im Edelstahltank.

**ANALYTISCHE WERTE:** Alkohol: 13,0 %, Gesamtsäure: 5,3 g/l, Restzucker: 1,5 g/l

**TRINKREIFE:** 1 – 5 Jahre

**DEGUSTATION:** Der Wein präsentiert sich in einem dunklen Granatrot. Sein Aroma ist kräftig-fruchtig und würzig, mit Noten von Leder und Bitterschokolade sowie floralen Nuancen von Veilchen. Am Gaumen zeigt er einen vollen, milden Geschmack mit einem fruchtigen Nachhall und spürbarem Gerbstoff.

**BEGLEITIDEEN:** Dieser kräftige Wein passt ausgezeichnet zu dunklem Fleisch, Braten und Wildgerichten.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16 – 18 °C

Enthält Sulfite

