

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

